DELLE COSE RUSTICHE

OVVERO

DELL' AGRICOLTURA PRATICA

Trattata secondo i principj della CHIMICA moderna

OPERA

DEL P. F. NICCOLA COLUMELLA ONORATI

Lettore giubilato in sagra Teologia, Esprovinciale Francescano degli Osservanti, Regio Professore emerito di Agricoltura, e di Diritto naturale, e Socio di diverse Accademie

Edizione seconda accresciuta e migliorata dall' Autore

VOLUME V.

IN NAPOLI MDCCCIV

NELLA STAMPERIA FLAUTINA

Con licenza de' Superiori.

Qui operatur terram suam, satiabitur panibus: qui autem sectatur otium, replebitur egestate.

Proverb. c. 28, v. 19.

Egli non ha nè fichi, nè ulivi, diceva Socrate, perchè non li pianta, nè li governa: finalmente Egli è miserabile, perchè non fatica per raccogliere.

Senofonte ne' Libri Economici.

A S. BVONAVENTVRA
FIDANZA

VIII GENERALE
DELL' ORDINE DE' FRATI MINORI
CARDINALE E VESCOVO DI ALBANO
DOTTORE DELLA CHIESA DE' SANTI
E CHE
ALLA PIETA' E AL CVOR PVDICO
VNIR SEPPE ALTAMENTE IN VITA
LA SAPIENZA
E LA PRVDENZA
QVESTO VOLVME
CON ANIMO DIVOTO
L' AVTORE
OFFRE E CONSAGRA

CAPO I

Dell'Orto in generale. Regole per gli Ortolani a ben riuscire nel loro impiego: ove si tratta delle diverse siepi, ovvero ripari.

§. I PErchè l'Uomo non vive di solo pane, nè di sostanze solamente animali; perciò dopo l'Agricoltura, o sia il *campo*, di cui abbiamo già ragionato, ebbe suo principio la coltivazione degli orti, per la moltiplicazione di quelle non poche erbe, che, col volgere del tempo, si conobbero dagli Uomini, fra le altre buone a mangiare. Anticamente negli orti si coltivavano ed erbe, e fiori, ed alberi da frutto; essendo celebri presso i nostri Maggiori gli orti *Alcinoi*, i *Salustiani*, i *Lucculliani*, e i *Pompejani*; e la significazione della voce *hortus* era in que' tempi sì estesa, che racchiudeva tutta la Villa, non che, come presso di Noi, il solo, e semplice Orto. *Plinio* scrive (*Lib.* 19, *c.* 4), che nelle XII Tavole delle Leggi Romane, non mai si nomina la Villa, ma sempre l'*Orto*, che abbracciava pure la Casa; essendo a Roma, l'orto, il *Campo del povero*; e i Plebei vendevano in esso le

erbe; e 'l luogo si appellava *macellum*. La cura dell'orto era data alle Donne, e si giudicava da' Latini non esservi Matrona in Casa, dove l'orto era in cattivo, e pessimo stato. E tralasciando le opinioni degli Scrittori in quanto all'etimologia della voce *hortus*; oltre a quel tantò, che abbiam notato nel Vol. I, pag. 155, e seguenti; diciamo col nostro celeberrimo *Gio: Batista della Porta* (*Villae* &c. l. 10), che l'orto *olitorio* altro non è, che un luogo chiuso nella Villa, nel quale si coltivano le erbe atte a mangiarsi; e che il suo nome si deduce *ob oriendo*; perciocchè in nessun altro sito, più presto, e con maggiore abbondanza nascono in tutto l'anno le erbe, come nell'orto.

§. II Tanto i Greci che i Latini formavano gli orti vicino alle proprie abitazioni, acciocchè potessero senza molto incomodo e visitarli, e godere di essi; ma volevano quelli lontani dall'aja, affinchè andassero immuni e dalle paglie, e dalla polvere. In Napoli similmente, e quasi in tutto il nostro Regno non si veggono orti dentro i paesi, e in mezzo alle Città (il che recherebbe, e per le acque, e per gli letami, non poco danno alla comun salute); ma bensì esistono essi o negli angoli, o pure intorno alle abitazioni. Siccome le note, o i segni del suolo frumentario presso gli Antichi erano o l'ebbio, o il pruno selvaggio,

o il rovo, o il trifoglio, o la quercia; o il pero, o il melo ec.; così il terreno per l'orto, buono si giudicava quello, in cui senz'arte alcuna nascevano e l'ebbio, e l'olmo, e la vite, e il pruno, e il pero ec., con riprovare quello, che alimentava l'elleboro e bianco, e nero, il tasso, la mandragola, la cicuta, la ferula, la marruca, nota altrimenti sotto il nome di spina giudaica ec.. In oltre gli Antichi sceglievano per gli orti il terreno grasso, che lavorato opportunamente, imitasse l'arena minuta, con formare glebe fragili; fuggendo il suolo arido, e il palustre, e l'argilloso. E quanto all'esposizione dell'orto, i nostri Maggiori volevano il cielo aperto, aprico, e sgombero di alberi, e di quale si voglia rezzo, ovvero ombra. Finalmente e i Greci e i Latini insegnavano, che l'orto avesse l'acqua vicina per la irrigazione, e che cinto fosse di muro, o di siepe folta. Così canta poi il gran *Columella* (*Lib.* 10), secondo la volgare ultima traduzione:

Vicin sia qualche fiume, onde alla sete
Dell'orto il Cultor duro almo ristoro
Tragga, o vi scorra un rio; ma non sì bassa
Sia l'onda, che la lena, e il vigor tolga
A chi l'attigne. D'irta siepe intorno
O di muro lo cingi, onde non entri
A danni tuoi la greggia, o il ladro ingordo.

erbe; e 'l luogo si appellava *macellum*. La cura dell'orto era data alle Donne, e si giudicava da' Latini non esservi Matrona in Casa, dove l'orto era in cattivo, e pessimo stato. E tralasciando le opinioni degli Scrittori in quanto all'etimologia della voce *hortus*; oltre a quel tanto, che abbiam notato nel Vol. I, pag. 155, e seguenti; diciamo col nostro celeberrimo *Gio: Batista della Porta* (*Villae* &c. l. 10), che l'orto *olitorio* altro non è, che un luogo chiuso nella Villa, nel quale si coltivano le erbe atte a mangiarsi; e che il suo nome si deduce *ob oriendo*; perciocchè in nessun altro sito, più presto, e con maggiore abbondanza nascono in tutto l'anno le erbe, come nell'orto.

§. II Tanto i Greci che i Latini formavano gli orti vicino alle proprie abitazioni, acciocchè potessero senza molto incomodo e visitarli, e godere di essi; ma volevano quelli lontani dall'aja, affinchè andassero immuni e dalle paglie, e dalla polvere. In Napoli similmente, e quasi in tutto il nostro Regno non si veggono orti dentro i paesi, e in mezzo alle Città (il che recherebbe, e per le acque, e per gli letami, non poco danno alla comun salute); ma bensì esistono essi o negli angoli, o pure intorno alle abitazioni. Siecome le note, o i segni del suolo frumentario presso gli Antichi erano o l'ebbio, o il pruno selvaggio,

o il rovo, o il trifoglio, o la quercia; o il pero, o il melo ec.; così il terreno per l'orto, buono si giudicava quello, in cui senz'arte alcuna nascevano e l'ebbio, e l'olmo, e la vite, e il pruno, e il pero ec., con riprovare quello, che alimentava l'elleboro e bianco, e nero, il tasso, la mandragola, la cicuta, la ferula, la marruca, nota altrimenti sotto il nome di spina giudaica ec.. In oltre gli Antichi, sceglievano per gli orti il terreno grasso, che lavorato opportunamente, imitasse l'arena minuta, con formare glebe fragili; fuggendo il suolo arido, e il palustre, e l'argilloso. E quanto all'esposizione dell'orto, i nostri Maggiori volevano il cielo aperto, aprico, e sgombero di alberi; e di quale si voglia rezzo, ovvero ombra. Finalmente e i Greci e i Latini insegnavano, che l'orto avesse l'acqua vicina per la irrigazione, e che cinto fosse di muro, o di siepe folta. Così canta poi il gran *Columella* (*Lib.* 10), secondo la volgare ultima traduzione:

Vicin sia qualche fiume, onde alla sete
Dell'orto il Cultor duro almo ristoro
Tragga, o vi scorra un rio; ma non sì bassa
Sia l'onda, che la lena, e il vigor tolga
A chi l'attigne. D'irta siepe intorno
O di muro lo cingi, onde non entri
A danni tuoi la greggia, o il ladro ingordo;

§. III Nella vicinanza di Napoli il miglior terreno per l'orto si giudica quello, in cui domina la sabbia, o sia arena. Di fatti nel quartiere di *Chiaja*, e in quello del *Carmine*, di quà e ancor di là dal fiumicello *Sebeto*, come anche fuori la *Porta Capuana*, un moggio di terra a orto si affitta fino a ducati 100; e per lo contrario, al di là del Luogo, detto volgarmente *Pascone*, passato il ponte della *Maddalena*, ove domina l'argilla, un moggio di terra si affitta ducati 40 in 50. Ordinariamente si cava da questi orti in danajo il triplo del fitto; così che Colui, che per un moggio di terra paga ducati 100, ne ritrae 300; de' quali poi una parte si passa al Proprietario, un'altra ne vuole il fondo, cioè per lo letame, per l'acqua, e per gli necessarj lavori; restando l'ultima parte all'Ortolano. Non evvi in tutto il Regno gente bassa, che mangi, e che vesta sì bene, come l'Ortolano napoletano, detto volgarmente *paludano*; perciocchè in Napoli gli orti si appellano, benchè impropriamente, *paludi*. In ciascun orto si vede una macchina idraulica, detta *ngiegnio*, per lo debito irrigamento. La macchina è mossa da un mulo, o da un cavallo, e moltissime secchie (*volg. cati*) avvolte per mezzo delle funi di erbe, o sia di *sparto*, intorno ad un cilindro di legno, alzano, all'altezza di palmi 15 fino a' 30, buona quantità di acqua, che vie-

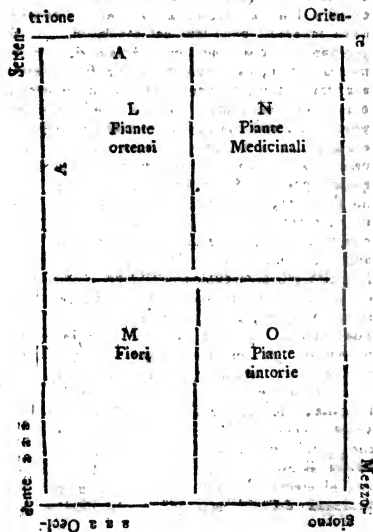
viene ricevuta entro una gran vasca di fabbrica, detta *peschiera*. Dove manca lo *ngiegnio*, si osserva un trave, che appoggiato su di un altro a forca, serve a tirare l'acqua, col mezzo di due secchie. E per lo letame, ogni ortolano ha la sua bestia da soma, che porta gli erbaggi in Città, e che poi nel ritorno va carica di letame. Una salma di letame da asino, si paga fino a' grani 15; e da cavallo, fino a' grani 25. Sonvi in Napoli i raccoglitori delle immondezze delle pubbliche strade, e delle Case, detti volgarmente *monnezzari*, i quali unendo insieme tutte le immondizie, ne formano massa, che poi giornalmente vendono agli ortolani, o meglio a' garzoni di essi. I quali prendono anche il letame delle stalle de' Grandi, pagando quando più; quando meno a coloro, che hanno cura delle bestie. I *monnezzari* della Capitale sono quasi tutti di *Arzano*, paese non lungi da Napoli, e guadagnano fino a' carlini 4 il giorno. Gli orti napoletani vengono guardati da' *padulani* stessi, che vi dimorano il dì e la notte; e solo dal lato delle strade pubbliche si osserva o qualche basso muro; o qualche fossato, che alimenta nel suo rialto, e radamente, o spino bianco, o sambuco ec.

§. IV Ma passiamo alle dottrine de' moderni. Tre cose sono necessarie in quale si voglia orto, cioè il calorico, il letame, e l'acqua. Di più l'Ortolano non solo coltivar debbe le

pian-

piante buone a mangiare, e le aromatiche; ma altresì i fiori delle diverse ſtagioni, per mandarli in piazza, come praticava il greco *Eutimene* (Vol. 1, pag. 102); le piante medicinali, essendo vergogna, che gli Speziali non traggano dagli orti paesani le erbe, e i semi necessarj al loro impiego; e in ultimo le piante tintorie. Ciò poſto abbiamo ſtabilito di mettere quì appresso la Pianta dell' orto, da noi ideata, non senza la debita e necessaria spiegazione.

PIAN-

PIANTA DELL' ORTO

E *primieramente* la terra destinata all' ortaggio esser debbe in luogo piano, o dolcemente inclinato, non molto lungi dalle popolazioni, esposto al mezzo dì, di buon fondo, e che abbia in seno, o ne' lati un canale di acqua perenne; ovvero, che sieno ad esso vicini fiume, o pozzo, da attigner l'acqua facilmente; e giusta il bisogno, per lo mezzo di trombe, o pure di ruote, ec.. Anche su le arene si possono formare orti, quante volte e il letame, e l'acqua non manchino. In *secondo luogo*, perchè il calorico sia abbondante, fisseremo i quattro punti cardinali dell' orizzonte, che sono l'oriente, o levante, l'occidente, o ponente, il mezzogiorno, e 'l borea, o settentrione, con presentare, come si vede nella Pianta, l' angolo, non già il lato dell' orto al punto dell' aspetto più favorevole; perciocchè in tal modo verrà diminuita l'estension dell' ombra delle siepi, o ripari, e maggiore si renderà la durata del raggio solare, descrivendo; in vece d' una retta da un lato al suo opposto; una diagonale da un angolo all' altro. E questa stessa direzione si darà a' solchi, con disporli in guisa, che durante il corso del sole da levante a ponente, le ajuole, volgarmente *tocche*, *porche* ec. investite dal Pianeta, si facciano fra di esse la minor ombra possibile. *Terzo*, ad esempio de' nostri Maggiori, e per la sicurezza delle diverse piante da coltivarsi,

mu-

muniremo ancor noi l'orto o con muro, o con maceria, o sia muriccia, o con fossato, o con siepe viva e folta. Sul rialto del fossato pianteremo o rovo, o spino cervino, o rosa canina, spinosissima, o rusco ec. E quanto alle siepi da difendere l'orto si procuri molta semenza di spino bianco, che subito alligna, con mettere brevi radici: si apra un solco, nel quale s'interri una funicina, prima bagnata, e poi coverta di tale semenza, che dicono *funicella insementata*, e in brieve tempo si avrà una siepe diritta e spessa. Anche si loda la siepe di sambuco, ma intessuta come canniccio, siccome si pratica nella Città di Avellino; con lasciare però di tratto in tratto un sambuco arboreo per vaghezza, e per vendere i fiori di esso agli Speziali, e per farvi anche qualche caccia. Si vuole poi, che il sambuco serva di antitodo a molti insetti, fugandoli con l'odore, che spira, e che ad essi è molto disgustoso. Il *Linneo* insegna nella sua *Flora Oeconomica*, che l'ombra del sambuco rechi danno agli uomini. E lo stesso celebre Autore propone per siepi, e per l'ornamento di esse le seguenti piante, ovvero frutici; cioè il *ligustrum*, che con le forbici può ricevere diverse figure; l'*evonymus*, simile al melograno, detto *fusano*; la *lonicera*, o madreselva; il *rhamnus*, spezie di rovo bianco; il *berberis*, o crespino, sorta di pruno, che si può tosare;

il

il *carpinus*, che facilmente si tosa; l'*abies*, o abete; il *salix*, o salcio, frutice, ch'è buono per frenare i venti ec. Gl'Inglesi, che nel ben adornare le siepi, superano tutti gli altri Popoli, si servono principalmente de' seguenti frutici; cioè dell' *ilex aquifolium*, ottima da tosare, e le cui varietà sono 1 la *semplice*, che noi abbiamo sul monte di Castello a Mare; 2 la *variegata*, gialla, e verde; 3 la bianca, e verde; e 4 la *crispa*: dell' *ilex europaeus*, per le siepi densissime ne' fondi sabbiosi; del *crataegus oxiacantha*, o sia *spino bianco*, che mette poche radici, con durare lungo tempo; del *rhamnus catharticus*, spezie di spino cervino, che verdeggia assai; e del *prunus spinosa*, che non permette l'arrampicarsi agli animali. Le siepi *morte* poi, che indicano la barbarie de' paesi, sono e di danno, e di spesa annuale all'Ortolano. Finalmente, essendo ora più che mai noti gli usi dell' *acacia*, io propongo quest'albero, armato di forti spine, per siepe dell'orto. Le sue piantoline nate di seme in buon fondo, dopo un anno arrivano all'altezza di palmi sei. *Quarto*, perchè la grandine, che viene da ponente a maestro, suole dannificare gli orti, perciò verso quell'aspetto fra l'occidente e 'l settentrione *a a a a a*, si piantino, per l'opportuna difesa, o querce, o elci, o pini, o gelsi, o ulivi, o altre simili piante e diritte, e rampanti, che formino

come

come una muraglia contro a siffatta meteora.
In Sicilia, e spezialmente in Siracusa, evvi la così detta *fagiola americana*, che come vite selvaggia si avviticchia, e si stende da ramo in ramo, e da albero in albero, con dare pure frutto, entro baccelli, buono a mangiare. Ma noi abbiamo la vite, che produce l'uva, detta *marrocco*, la quale potrebbe servire all'uopo.

§. V Dopo tutte le dette cose passerà in *quinto luogo* l'Ortolano a'letamaj, formandone due verso borea, come A A, i quali debbono avere e muri e tetti, restando aperto il solo lato verso settentrione (Vol. III, *pag.* 111). In un letamajo, come abbiam detto nel luogo citato, si riporranno i letami nuovi per un anno, e nel secondo i letami vecchj, e già maturi, che si debbono adoperare. Gli Ortolani della Capitale danno il primo luogo al fimo di piccioni, il secondo a quello di galline, il terzo all'umano ben vecchio, il quarto al cavallino, e l'ultimo al fimo vaccino, e alle immondezze delle strade. Secondo la Chimica moderna, i migliori ingrassi per gli orti sono le ceneri, le torbe, le fuliggini, le polveri del carbone, il fimo degli animali ruminanti, e quello de' volatili, spezialmente frugivori. *Sesto*, l'acqua è necessarissima agli orti, ed ove mancasse, si potranno formare orti per le sole stagioni dell'anno, nelle quali non manca la pioggia. *Settimo*, si distribuisca tutto lo

spa-

spazio dell' orto in quattro parti uguali, o disuguali, secondo il bisogno, come si dirà meglio appresso, come LMNO, coltivando in L le piante buone a mangiare; in M i diversi fiori, secondo le varie stagioni; in N le piante medicinali; e in O le piante tintorie; con lasciare aperte le vie e all' Ortolano, e alle acque. E ne' paesi, ove i fiori non hanno affatto compratori, la porzione M si destini anche alle piante ortensi; e vendendosene pochi, piccolo spazio di terreno si coltivi per essi. Il terreno per le piante medicinali, giusta il bisogno, si riduca ora a spazio maggiore, ed ora a minore; e si dica lo stesso delle piante tintorie. *Ottavo*, giova dare al terreno dell'orto col mezzo delle zappature un' insensibile declività, affinchè le acque, senza soffermarsi, possano scorrere, dando al sublo la tempra opportuna, ed alle piante l' umore necessario. E finalmente tutte le porzioni dell' orto si distribuiscano in ajuole, dette *porche*, *tocche* ec. più o meno lunghe, ma sì larghe, che il coltivatore possa dominarle con la mano, a cagione delle diverse opere da fare. Nell' està le ajuole, che servono al semenzajo, detto volgarmente *vrasticale*, si abbassano entro al terreno, per meglio ricevere l' acqua; e nell' inverno s' innalzano per fare scorrere la pioggia. E lo stesso si dica delle ajuole, nelle quali debbono vegetare le piante, che non si trasportano. Alcuni Ortolani

ni dispongono nell'està le ajuole orizzontalmente, e nell'inverno a declivio.

CAPO II

Delle piante ortensi buone sì a mangiare, che a condire; e della coltivazione di esse.

§. VI SI può affermare con ogni verità, che in Napoli, a cagion della dolcezza del clima, non che della somma esperteaza de' coltivatori, l'orto sempre comincia, e mai finisce; avendo Noi quà in tutti i mesi dell' anno, erbe buone a mangiare. Anche in mezzo al più rigido inverno i prodotti dell'orto non mancano, benchè il prezzo di essi sia talvolta la metà, e talora due terzi più alto di quello de' mesi estivi. Ora tutte le piante ortensi si possono ridurre principalmente a dieci generi, e sono 1, quelle, di cui sono buone a mangiare le sole radici, come i ramolaccj, o *ravanelli*, le rape, le carote, le pastinache ec.; 2, quelle, di cui si mangiano i soli bulbi, come gli aglj, le cipolle, le patate ec.; 3, quelle, di cui si mangiano le foglie o crude, o condite con sale, con aceto, e con olio, come le lattughe, le endivie, volg. *scarole*, e tutte le piante, dette *acetarie*; 4, quelle, di cui si mangiano e le foglie, e i gambi, e i torsi, e i teneri steli, come i cavoli con tutte le va-

rietà di essi ec.; 5, quelle, di cui si mangiano i semi, come i piselli, le fave, le lenticchie, e tutti i legumi; 6, quelle, di cui si mangia il pomo, o il frutto, come i *pomidoro*, le *molegnane*, i *peparoli*, le diverse zucche, i melloni sì di pane, che di acqua ec.; 7, quelle, dette *turioni*, di cui si mangiano i teneri germoglj, come gli sparagj, gli spinaci ec.; 8, i *deschi*, de'quali si mangia il fiore con tutto il ricettacolo, come i broccoli, il cavolo-fiore, i funghi ec.; 9, quelle, dette *baccifere*, delle quali si mangia il frutto, come le fragole, il lampone ec.; e 10, quelle, che servono per condire le vivande, come il prezzemolo, il cerfoglio, il basilico ec. Comincieremo dalla coltura delle prime, con passare poi a quella delle altre.

§. VII Tutte le piante, delle quali si mangiano le sole radici, e spezialmente i *ravanelli*, amano terreno leggiero, e umido, e picciola quantità di letame ben ſtagionato. I *ramolaccj*, volg. *ravanelli* (*raphanus sativus* L.), si seminano in Napoli tutto l'anno, e a misura che crescono nelle ajuole, si diradano, e si mandano in Città. Diverse sono le varietà, che si coltivano, come i *grossi*, i *tondi*, i *fusiformi*, detti volg. *rapeſte*, i *più grossi*, che sono *neri*, o *scuri*; i *bianchi*, e i *bianchi tinti di rosso*. Il loro sapore è più, o meno piccante, e si mangiano crudi. Per avere ra-

va-

vanelli grossi, trapiantali alla distanza d'un piede, smovine spesso la terra, e irrigali secondo il bisogno. La miglior semenza di essi è quella, che si coglie dalle piante seminate l'anno innanzi. Nel tempio di Apollo gli antichi offerivano il *ravanello* d'oro, cui si dava la preferenza, la bieta di argento, e la rapa di piombo. La *rapa* (*brassica rapa*, Lin.) si semina dopo le acque di Luglio, o di Agosto, poi si dirada, e in fine si vende nell'inverno, essendo buona per cibo degli uomini, e delle bestie, spezialmente bovine (Vol. IV, cap. XI). I talli di rape sono gustosi a mangiare, benchè sieno talora incomodi al ventre. Gli antichi aveano in molto conto le rape, scrivendo *Marziale* ne' suoi Epigrammi:

Haec tibi brumali gaudentia frigore Rapa,
Quae damus, in Coelo Romulus esse solet.

Di siffatta *brassica* si contano poi tre varietà, cioè le *rapa*, il *navone domestico*, e 'l *salvatico*; che alcuni riducono solo a due, cioè al *rapone*, corrottamente da *navone*, che sono *rape lunghe*, buone per l'ingrasso degli animali; e alle *rape tonde*, che si mangiano dagli uomini. Del *navone* (*brassica napus*, L.) tanto *sativo* che *selvaggio*, si stima assai il seme, dal quale si estrae olio, buono a condire, conosciuto in Lombardia, e oltre Monti, sotto al nome di olio di *navone*, o *ravizzone*, o di *colsat*. Le rape, e i navoni spettano alla Clas-

se XV *Tetradynamia* del *Linneo*; alla quale appartengono altresì tutte le varietà de' cavoli. La *carota* (*daucus carota*, L.) tanto *bianca*, che *rossa*, che *gialla*, si semina in Febbrajo, o in Marzo, si dirada a suo tempo, e si coglie in Luglio, e ne' mesi appresso. Essendo aromatica, e dolce, e nutritiva, si mangia dagli uomini cotta, e dalle bestie cruda. La carota passa in fiore nel secondo anno, perchè pianta *biennale*. La *pastinaca* (*pastinaca sativa*, L.) si semina nell' autunno, poi si dirada, e in ultimo si mangia dalle bestie, e dagli uomini in primavera. E' buona a mangiare sì cruda, che cotta. *Columella* e *Plinio* dicono, che la pastinaca si può seminare nell'autunno, e nella primavera. Il nostro *Porta* assicura, che a' tempi suoi si seminavano fra di noi le pastinache dopo le acque di Agosto fino a Dicembre, cogliendo le *agostane* nel Dicembre, e le *dicembrine* nel Marzo. Si coltivano fra noi le pastinache *bianche*, le *gialle*, le *tinte di rosso*, e le così nominate *scialotte*, buone per la cucina. Sonvi anche le pastinache *selvagge*, che crescono fra' canneti, e che si mangiano in alcune nostre Provincie. Dalle radici delle carote, e delle pastinache (che spettano alla classe V *Pentandria* del *Linneo*) in fermentazione si ottiene una bevanda spiritosa; e dalle radici delle pastinache, delle carote, e delle bietole traggono i Chimici, dopo il cel. *Margraff*, porzione di zucchero. Fra le radici

escu-

esculenti possono aver luogo, secondo il *Linneo* (*Macellum olitorium*), la *scorzonera hispanica*, della classe *Syngenesia*, che ama terreni argillosi; e che si semina nell' autunno; e si cava nell' inverno; il *tragopogon pratense*, o *sassefrica*, o *barba di becco*, che si coltiva come la prima, e la cui lunga radice, ch' è della grossezza d' un dito, benchè lattiginosa; è buona a mangiare cotta, avendo un sapore agretto e grazioso; la *beta vulgaris rubra* (volg. *ajeta*, *foglia molle*), la radice della quale si vende da Luglio fino a Settembre, e si mangia cotta, e spesso condita con l' aceto; la *campanula rapunculus* (*rapunzia*), pianta biennale, di radice dolcissima, che si mangia e cruda in insalata, e cotta con pepe, come lo sparagio, e che ſtuzzica l' appetito, accrescendo anche il latte; il *carum carvi* (volg. *cimino*, o *comino*), pianta biennale, e spontanea nelle noſtre Provincie, la cui radice si mangia dagl' Inglesi come la paſtinaca e la carota; l' *apium petroselinum radicosum* (volg. *petrosino*); la radice del quale è diuretica; e ben nudrisce, avendo il guſto della paſtinaca, e che si mangia con piacere dagli Svedesi; e finalmente il *sium sisarum*, la cui radice secondo *Plinio* (lib. 18, c. 5) venne nobilitata dall'Imperadore *Tiberio*, che faceva venire ogni anno di Germania; che si può mangiare come lo sparagio, essendo dolcissima; in tutte le vivan-

 de;

de; e che nutrendo mirabilmente, e gli umori raddolcendo, è nominata *afrodisiaca*.

§. VIII Fra le piante del secondo genere, gli *aglj* (*allium sativum*, L.) si piantano ne' solchi a *spicchj*, o *a denti* all'intervallo di mezzo palmo nell'Ottobre, e si svellono maturi ne' principj di Giugno. Amano terra forte, anzi che leggiera, e 'l secco più che l'umido. Abbiamo l'aglio detto volg. *mascolino*, o sia d' *Ischia*, isola vicino Pozzuoli, che forma un capo senza spicchj, e 'l *femminino*, che si compone di spicchj. Per avere aglj perfetti, quando le foglie esterne cominciano a divenir gialle, si abbassino le lor code o con cilindro di legno, o con una scopa: l'umore tornerà alla base, e ingrosserà, e perfezionerà i capi; e per avere aglj alquanto dolci, si schiaccino leggiermente gli spicchj nel piantarli. Così *Sozione*. I migliori aglj di questi contorni si dicono que' de' *Pagani*, borgo della Città di Nocera. L'*aglio*, che si mangia crudo, e a pezzetti nelle insalate, o per condimento di molti cibi, è indigesto, e caustico, e capace di alterare il polso, e produrre dolori di ventre. *Orazio* (lib. *Epodon Ode* III) a ragione lo stimò più nocevole della cicuta stessa:

Parentis olim si quis impia manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis Allium nocentius,
O dura messorum ilia!

Al-

Alcuni ne fanno abuso contro alla podagra, ma con molto danno delle loro ossa. L'aglio lesso, detto *agliata*, è la maniera men cattiva di mangiarne, e si dà a' mietitori. I contadini si cibano dell'aglio contro all'aria viziata. Non che gli uomini, ma altresì le vacche, alimentate con foglie di aglj, mescolati con altre erbe, rendono il loro alito per traspirazione, che si comunica anche al latte. Per estinguere il cattivo alito dell'aglio in chi ne ha mangiato, si mangi, dopo, secondo *Menandro*, la radice della bieta cotta su la brace, o pure, secondo *Sozione*, la fava cruda. Gli *scalogni* (*allium ascalonicum*, L.) originarj della Palestina, si coltivano come i primi, e si usano per condire cibi: mangiati crudi sono troppo acuti; ma cotti entrano in molte salse. L'*erba cipollina* (*allium scoenoprasum*, L.) serve per le sole foglie, non mangiandosi i bulbi, e le prime si tagliano, o si tosano per le insalate: esse hanno odore di cipolla, che si mantiene in chi ne mangia. *Marziale* (lib. 13, ep. 17) la chiama *porro tarentino*, scrivendo per lepidezza:

> *Fila tarentini graviter redolentia Porri*
> *Edisti, quoties oscula clausa dato.*

La *cipolla* (*allium coepa*, L.) ha le foglie tubulate, o a cannello, e di essa si contano le

le seguenti varietà; cioè le *tonde*, o *schiacciate* sì bianche che rosse; e le *lunghe*, dette porraje, o *a pera*, che sono rossigne. Le cipolle si seminano in autunno, e si trapiantano verso Febbrajo, secondo i paesi più, o meno caldi, e si colgono nell'está. Gli Ortolani per avere cipolline primaticce in Gennajo, spargono intorno alle piante fimo di galline, cogliendo le più grossette, con diradare le più vicine. Le migliori cipolle vicino alla Capitale, sono quelle della *Volla*, luogo distante miglia 4; e le cipolle *a pera*, che sono rossigne, e che meglio si conservano, vengono dalla Rocca di Mondragone. Le cipolle però bianche di Nocera, e per la grossezza, e per la dolcezza non sono ad altre seconde. Per ottenere cipolle grosse assai, nel trapiantarle, si taglino insiem con le foglie tutte le radicette. Così *Sozione*, che pur dice, che piantandole nude, cioè senza le loro tuniche, cresceranno a dismisura. E per serbarle incorrotte, secondo lo stesso Autore, s'immergano nell' acqua calda; indi ben asciutte all' ombra, si nascondano, isolate, entro alla paglia di orzo. E si pratichi lo stesso con gli aglj. Le cipolle, che germogliano nell'inverno, stando in luogo caldo, si piantano intere, e somministrano non pochi figlj, detti da noi *sponsali*: di essi molti se ne colgono per uso delle cucine, restando in terra il germoglio più forte, per semenza.

zà. Assicurano i Viaggiatori, che i Tartari, confinanti con la Lituania, impazienti nell' aspettare il germinamento delle cipolle; che, a cagion del gran freddo, tardi assai avviene in quelle regioni; le appendono al focolare nell' inverno, e a primavera tagliandole in croce, ne sepelliscono alla distanza d' un piede le quattro porzioni; e dicono nel tempo stesso, che la filiazione di esse sia prodigiosa. Del *porro* (*allium porrum*, L.), ch' è di minore pregio della cipolla, e dell' aglio, essendo più indigesto; si mangiano le sole foglie, che sono piane, (non dandogli tempo a mettere il bulbo) e crude e cotte da' poveri contadini. *Marziale* (XIII, 19) ricorda i porri di *Aricia*:

Mittit praecipuos nemoralis Aricia porros,
In niveo virides stipite cerne comas.

Finalmente la grandezza de' porri, e de' loro bulbi, dice *Teofrasto*, nasce dal trapiantarli. Tutte le riferite piante *cepacee*, sono riunite nel genere dell' *Allium dal Linneo*, e appartengono alla Classe VI *Hexandria*. Della cultura delle *patate*, e dell' uso di esse abbiam ragionato nel Vol. IV, cap. XI. Ed aggiugniam quì, ciò che si legge in una Memoria, inserita negli *Atti della Società economica di Berna* del 1764, Vol. II, cioè, che in Olanda si

sia

sia trovata la maniera di fabbricare candelotti di cera di molto risparmio, nella composizione de' quali ha luogo la *fecola* di patate: questi candelotti hanno molta durata; danno lume chiarissimo, cacciano poco fumo, e le goccee di tali candele non macchiano; e cadendo su i vestiti, si staccano, spolverizzandosi, col fregarle.

§. IX Fra le radici tuberose, buone per cibo, il *Linneo* annovera anche le seguenti, cioè del *bunium bulbocastanum* della nostra Europa, ch'è soavissima, del sapor di castagna, e *afrodisiaca*, mangiata lessa con le carni; o scortecciata col pepe, anche cruda; del *lathyrus tuberosus*, detto *moeko*, buona, cotta verde, ed ancor secca, ed è in uso presso i Fiamminghi; del *cyperus esculentus*, usata nell'Affrica; dell' *helianthus tuberosus*; della *dioscorea sativa*, che secca ne' talli si mangia dagl' Indiani per pane; siccome pure arrostita; dell'*arum colocasia & esculentum*, nativo dell' Affrica e dell' America, e che si mangia solamente cotta in doppia acqua, o pure arrostita, essendo nudritiva, e saporosissima; poichè cruda, è corrosiva, e mortale; e in fine del *lycoperdon tuber*, volgarmente *tartufo*. Ora diremo qualche cosa delle sue varietà, e della cultura di esso. Fra gli antichi *Plinio* (Lib. XIX, c. 2) scrive: *Miraculum maximum est, aliquid nasci, aut vivere sine ulla radice. Tubera haec vocantur...*

tur ... *Distinguuntur & colore, russo, nigroque, & intus candido*. E nel *Capo* 3, parlando della loro origine, dice: *Quibusdam locis acceptantur riguis, & seruntur; sicut Mitylenis negant nasci, nisi exundatione fluminum, invecto semine ab Tiaris*. Ed *Ateneo* dice pure lo stesso della origine, o nascimento de' tartufi dal seme. Noi abbiamo il tartufo *rossigno* e il *nero*, che si preferisce al primo, e si trova col mezzo de' cani, e de' porci in Aprile, e in Maggio in moltissimi paesi delle nostre Provincie. In Napoli si vendono i tartufi neri fino a carlini 12 il rotolo, e si crede, che sieno un valentissimo afrodisiaco. Il Sig. Conte *de Borch* (*Lettres sur les truffes du Piemont*, Milan, 1780) dopo di avere scoverto i semi nella lor polpa, ne ha mostrato la seguente maniera di coltivare i tartufi. Si faccia un mescuglio di un settimo di buona terra da giardino, di un secondo di terra argillosa, e di una sola parte di foglie, o pur di corteccia sminuzzata, o di segatura di quercia, ovvero di olmo, o di salce: indi s' innaffii la massa copiosamente con acqua di pioggia, e si faccia asciugare al Sole: in quel terreno arsiccio disteso in luogo opportuno dell' orto, si facciano nel mese di Ottobre de' solchi, e nel dorso di essi, al declinare dello stesso mese, s' interrino i tartufi colti di fresco, alla profondità

di

di un mezzo piede, e all'intervallo di pollici sei, con coprirli della terra medesima. Se le pioggé del Cielo non mancano, i tartufi vengono umettati quanto basta, e 'l dippiù dell' acqua si unisce nelle porche vicine, che vogliono essere inclinate alquanto, per cacciare fuora l'acqua superflua. Se poi il tempo corresse asciutto, si potrà di quando in quando irrigarli con acqua piovana, ch'è riposta nelle cisterne. La raccolta de' tartufi si farà nell'autunno vegnente. E ricordiam quì i *lambasciuoli* di Puglia, e le *cepecce* della Campania, che sono cipolline bulbose, buone cotte in insalata, e ne' *ragù*.

§. X Ma passiamo alle piante del genere terzo, dette *acetarie*, che si mangiano crude, e condite con sale, con aceto, e con olio. La *lattuga* (*lactuca sativa*, L.) si coltiva fra noi tutto l'anno, con trasportare le piantoline dal semenzajo. Si contano le seguenti varietà, cioè la *romana*, la *majatica*, la *biancolella*; la *verdona*, o sia lunga a orecchie di lepre, la *intagliata*, la *riccia*, la *riccia con bordo rosso*; la *pizzarossa*, la *mortadella*, la *mortadella sanguigna*, la *cappuccia*, la *bionda*, e la *negra*. Le lattughe biancolelle, e le ricce vengono meglio in tutta l'està, e le altre nell'inverno. Sono lodate le lattughe a orecchie di lepre, siccome anche i *ravanelli* del quartiere di Chiaja: le quali lattughe poi si coltivano nella Puglia;

glia, e nelle Provincie finitime. Ne' mesi caldi si seminano anche le lattughe da tosare nel semenzajo, che sotto al nome *d'insalata meschiata*, si vendono insiem con la ruchetta, col cerfoglio ec. Si babi, che nella mescolanza non v'entri erba nociva. *Florentino* scrive, che si avranno lattughe odorose, se i loro semi si metteranno in terra insiem con quelli di cedro. *Galeno* dice, che la lattuga è rinfrescante nell'està, e che toglie le ostruzioni, detta perciò da lui *herba Sapientum*. Da *Eubolo* Comico per lo contrario vien detta *cibus mortuorum, quia minuit Venerem*; e perciò divenne vile, e racquistò il suo pregio, dacchè il cel. Medico *Musa* per mezzo di essa guarì l'Imperadore *Augusto*, sotto al quale si mangiava nelle ore di vespro. *Virgilio* la chiama *requies nobilium*, essendo *sonnifera*. Perchè suole eccitare l'appetito, sotto all'Imperadore *Domiziano* si mangiava nel principio del pranzo; onde *Marziale* cantò:

Claudere quae coenas Lactuca solebat avorum,
Dic mihi, cur nostras inchoet illa dapes?

L'*endivia*, volg. *scarola* (*cichorium endivia*, L.) si semina in Napoli tutto l'anno, e si trapianta. Noi abbiamo le *lisce*, le *ricce*, le *cicoriegne*, e le *cento-frondi*. Per farle divenir bianche e dolci nell'inverno, si attaccano, spezialmen-

mente le *lisce*, con giunco, e s'interrano, e questa è un'invenzione degl'Italiani. I talli delle *scarole*, per essere amaretti, prima si bollono, e poi si mangiano a minestra. *Teofrasto* dice, che si avranno endivie meno amare, se le irrigherai con acqua salsa, o pure se le pianterai in terreno salmastro; e *Palladio* insegna, che le endivie; che purgano il sangue per le orine, essendo *eccoprotice*; crescono al sommo ne' luoghi arenosi e salsi. La *cicoria* (*cichorium intybus*, L.) si coltiva nell'orto per tutto l'anno. Le salvagge però co' loro talli sono migliori delle sative, che ne' mesi di està in Napoli si danno a'cavalli. Sonvi le cicorie a foglie lisce, e quelle a foglie intagliate, che si approvano più delle prime. Abbiamo in Puglia, ed altrove i talli dell'erba, detta volg. *cimamarella*, che sono graziosi a mangiare cotti in insalata, ed anche in minestra; e diciam lo stesso del *marasciuolo*. Il *Linneo* annovera fra le piante acetarie la *valeriana locusta*, che corregge l'acredine degli umori, come la lattuga, mangiandone le foglie, in primavera; il *leontodon taraxacum*, volg. *dente di Lione*, ch'è un eccellente *diuretico*; la *scorzonera picroides*; il *sedum reflexum & rupestre* (*sempreviva*), ch'è in uso nell'Olanda; la *veronica beccabunga*, che nella *Slesia* si mangia in primavera; l'*erysimum barbarea*, di cui gl'Inglesi fanno uso e nell'autun-

tun-

tunno, e nella primavera, essendo *antiscorbutica*; il *lepidium nasturtium*, che si mangia unitamente alla lattuga; il *sisymbrium nasturtium* (volg. *crescione*), ch'è un antiscorbutico prestantissimo; la *cochlearia officinalis*, che giova molto agli scorbutici, ed a i cachettici; l'*apium graveolens*, la cui radice si mangia da'golosi con gli stipiti bianchi, conservati nella cantina; l'*artemisia draco*, buona a mangiare con la lattuga a guisa di condimento; il *poterium sanguisorba* (volg. *pimpinella*), che ama terreno secco, e che mista con le altre erbe, aguzza il sapore; il *tropæolum majus* (volg. *nasturzo Indiano*), del Perù, i cui fiori, antiscorbutici, si mangiano uniti alla lattuga, essendo grati per lo sapore; e in fine il *capparis spinosa* (volg. *chiapparello*), i fiori del quale sono buoni conditi con l'aceto, giovando assai agl' ippocondriaci, alli *splenitici*, che patiscono di milza, ed a' paralitici. Sopra la coltivazione del *cappero*, ch'è originario dell'Asia, si trova una Memoria, fra quelle di Parigi, del Sig. Presidente *de la Tour-d'Aigues*. E poichè nella Provenza, cioè fra Marsiglia e Tolone, in Barbaria, e ne' contorni di Tunisi, si fa un gran commercio di cappari, o sia de' bottoni di essi, curati nell'aceto; praticandosi lo stesso da' nostri Pugliesi con le Nazioni estere; perciò diremo qualche cosa della maniera di coltivare in grande questo frutice, che tra noi esiste in

tutte

tutte le calde e marittime esposizioni. Nella Costiera di Amalfi, e nelle Isole vicine, ec., dove scarse sono le produzioni della Natura, vivendo que' popoli nella maggior parte in mezzo alla povertà, gioverebbe introdurre un tale commercio. Il cappero si può seminare nell' uno, e nell'altro equinozio, cioè in primavera, e nell'autunno, e si può anche piantare per mezzo di talli, che abbiano radice. Secondo me, io vorrei, che nella Costiera di Amalfi, ove infiniti sono i muriccj intorno alle viti, agli ulivi ec. si mettesse il seme de' capperi, mescolato con terra, entro a' cannelli, e si soffiasse in tutte le fessure di detti ripari; mostrandoci la sperienza, che tutte le mura vecchie e screpolate delle antiche fabbriche, e fortezze, sono piene di tali piante, che amano il secco. E volendo seminare, o piantare i cappari in terreno sterile, si faccia prima una fossa, dice *Columella*, che si circonderà di pietre e di calce, acciocchè i fusti di essi; che si estenderebbero quasi per tutto il terreno, rendendolo sterile col pernicioso lor succo; vengano frenati da tale ostacolo. Nell' està si fa la raccolta de' bottoni verso la mattina, che si serbano per gli usi della vita, e per lo commercio. I *cocomerelli*, che sempre spuntano, sono buoni per intingoli. In Francia le Donne, e i fanciulli dopo di avere portato in Casa i bottoni entro a' panieri, li getrano

tano

tano ne' barili pieni di aceto, con aggiungervi alquanto di sale, per impedire, che la parte acquosa de' bottoncini, non indebolisca l'aceto. Nella Provenza i *Salatori* commercianti per mezzo di crivelli composti di una lastra di rame rosso, con buchi di varie grandezze, ne separano le differenti qualità, e le dispongono sotto numeri particolari: ne rinnovano l'aceto, e le rimettono nelle botti per lo commercio. I *cocomerelli*, grossi come un'oliva di Spagna, si colgono ancor verdi, e prima della maturità del seme; e si confettano, formando con essi una vivanda graziosa, detta di *cornicini di capperi*. Nella Puglia il cappero spontaneo verdeggia nell'atto che, per lo gran caldo dell'està, tutte le altre erbe naturali sono già seccate in quelle vaste campagne. Si colgono i bottoni nel proprio tempo, e sopra coperte si fanno avvizzire alquanto all'ombra: indi entro vasi si aspergono di sale, che sempreppiù li mortifica; e appresso, dopo qualche prosciugamento, anche all'ombra, si mettono nell'aceto a curare: finalmente si chiudono con buon aceto ne' vasi di legno, e si vendono a' forestieri. I capperi pugliesi sono trasportati in Olanda, e nella Germania, e ne vengono pure in Napoli. Giova poi nell'inverno il recidere i rami secchi de' capperi, perchè nella primavera possano mettere con più vigore. Fa meraviglia, come *Plinio* (Lib. XIII, c. 23),

c. 23), parlando del cappero, affermi fra le altre cose, che il noſtro *pugliese*, *vomitus facit*, *ſtomachum*, *&* *alvum movet*; e poi nel Libro XX, cap. 15, dica: *non utendum transmarino*: *innocentius italicum eſt*. Ma la Puglia è ſtata sempre una parte dell'Italia. Il noſtro *Porta* suppone errore nel Teſto Pliniano; ma io avendo osservato il Codice MS, che si conserva nella noſtra Biblioteca Regale, ho trovato nel Cap. 24 del Libro XIII, *de capperi &c.*: *Siquidem Arabicum peſtilens*, *Africum gingivis inimicum*, *Marmaricum vulvis*, *&* *omnium inflationibus*, *Apulum vomitus &c.*. E che perciò? Orazio ne fa sapere, che

Quandoque bonus dormitat Homerus.

Dioscoride insegna (Lib. 2), che i capperi freschi e verdi sogliono eccitare il vomito; non così que' poſti nella salamoja, i quali, secondo *Galeno* (*de aliment. facult. l.* 2) giovano *cum ad excitandum proſtratum appetitum*, *tum ad deradendam*, *deijciendamque pituitam ventri adhaerescentem*; *ac denique ad lienis*, *jecorisque amoliendas obſtructiones*.

§. XI Al genere quarto spettano i cavoli, detti da' Greci κράμβην, da' Latini *brassicae*, e da' noſtri *foglie*; e le varietà di essi, eccettuati i *deschi*, de' quali diremo appresso. I *torsi* (volg. *torze*) tanto a foglie *piane*, che a foglie

glie *ricce*, si possono coltivare in tutti i mesi dell'anno, benchè le *ricce* vengano meglio nell' inverno. Mi dice il bravo mio giardiniero *Antonio Cardone*, che i *torsi* dal mese di Ottobre fino a Marzo si debbono seminare sempre a Luna mancante, altrimenti spigano, il che non avviene ne' mesi susseguenti. Le piantoline si trasportano dal semenzajo nelle ajuole. Le *verze* poi, e i cavoli *cappuccj* (*brassica capitata*) si seminano in Settembre, e si trapiantano in Novembre. Le *verze* (*brassica sabellica*, L.), che si mangiano per tutto l'inverno, per l'increspamento delle lor foglie non vengono sì ftrette, come i cavoli-cappuccj; i quali durano quasi tutto l'anno. Si diftinguono poi i *cappuccj negri*, le *paesanelle*, che sono di mezzana grossezza, e *que' di Reggio*, grandissimi. Nulla diciamo de' *rimessiticcj*, ovvero de' nuovi rami, che alcuni cavoli rimettono sul vecchio, come i broccoli, i cavoli semplici, detti *cavolecchie* ec. Sonvi anche altre piante, che somminiftrano foglie, buone a mangiare e cotte nel brodo, e in altra guisa apparecchiate; come la *beta vulgaris* (*foglia molle*); la *spinacia oleracea* (*spinaci*); l'*atriplex hortensis*; il *rumex acetosa*, *maxima*, che si mangia da' Lapponi col latte, essendo rinfrescante; lo *scandix cerefolium*, che purifica il sangue, toglie le oftruzioni, e accresce il latte; lo *scandix odorata*, buona d'inverno ne' luoghi fred-

 di;

di; la *malva rotundifolia*, che si mangiava dagli antichi, e ch' era il *folium sanctum* di *Pittagora*; l'*urtica dioica*, buona nelle mineſtre a primavera, essendo *diuretica*; la *borago officinalis*, (*borracce*), che da noi si mangia in mineſtra, ugualmente che la cicoria, e la *scarola*, tanto da' sani, che dagl' infermi; e molti *amaranti*, le cui foglie si mangiano nel brodo dagl' Indiani, secondo il *Rumfio*.

§. XII Le piante leguminose, o *baccellifere* appartengono al genere quinto, e che l'Ortolano dee pure coltivare in picciola quantità, per venderne il frutto tenero o nel suo *Macello olitorio*, o per mandarlo in Città. Della cultura di esse noi abbiam ragionato nel Vol. IV, cap. VIII. Ma aggiugniam quì, che nell' orto si possono coltivare le fave *grosse*, e le *mezzane* tanto *bianche*, che di color *carneo*, che a noi non mancano. Di più le fave inglesi *grossissime*, e le fave *turchesche*, che fanno il frutto entro al baccello, prima rosso, e poi negro, essendo secco. Il Sig. *D. Giuseppe Saverio Poli*, uomo benemerito delle *Cose naturali*, mi moſtrò anni addietro le fave inglesi; e le turchesche si coltivano in Cetara, in Salerno ec.. De' *piselli* io ho veduto in diversi luoghi le seguenti varietà, cioè que' di *Olanda*, *bianchi*; que', che si mangiano con tutta *la corteccia*; i *nani*, o *della Regina*, che non si arrampicano; e i piselli di *colore blù*, odo-

rosi,

rosi. De' fagioli e de' *dolichi* eccone le varietà, da me notate, con avvertire, che *dolichi* si chiamano quelli, che hanno lo ſtame ad arco; e *fagioli* quelli, il cui ſtame è tortuoso, come i cavaſtraccj: 1, *turcheschi* (*sesquipedales*), lunghi fino a palmi 4; 2, *rossi*, grandi nel frutto; schreziati di nero; 3, di *color di amaranto*; 4, di color *nero* con ilo bianco; 5, *minimi*, di color *epatico*, o smorto; 6, *bianchi* con ilo nero; 7, *bianchi*, grandissimi; 8, bianchi *cannellini*; 9, bianchi, con baccelli *a mazzetto*, che si mangiano freschi in insalata; 10, con *fondo bianco*, schreziati di color bigio; 11, con *fondo bigio*, schreziati di color bianco; 12, *verdi* piccoli, e minuti, che si mangiano freschi con tutta la corteccia; 13, di *color* di *tabacco*, detti *tabacchini*, che non si arrampicano, e che si coltivano in Giugliano, paese vicino Napoli; 14, *rossaſtri*; 15, *rossaſtri*, schreziati di color di carne; 16, *di color sanguigno*; 17, *neri*; 18, *con fondo nero*, schreziati di bianco; e 19, *nani*, che non vogliono appoggio. Perchè l'Ortolano abbia i fagioli *nani* primaticcj, che li semini ne' vasi di argilla con molto letame; e per avere piselli innanzi tempo, ne affretti la maturità con la buona esposizione, e con l'ingrasso.

§. XIII Facciam passaggio alle piante olitorie del genere seſto: I *pomidoro*, nativi delle Indie, e del Perù, si seminano da Novembre

 sino

sino a Febbrajo, e si trapiantano in Aprile; ed ancor prima, secondo l'esposizione dell'orto. Parlando del frutto, noi abbiamo la *rossa tonda*, la *rossa riccia*, la *gialla*, e quella *a fiaschetto*; senza dir nulla de'pomidoro *americani*, detti della *Regina*, di color giallo nel frutto, che si coltivano ne' vasi. Sono poi i *pomidoro* una specie di *solanum*, detto dal *Linneo*, *solanum Lycopersicon*. Le *melanzane*, (*solanum melongena*, o *insanum*) volgarmente dette *molegnane*, si seminano in Gennajo, e si trapiantano in Aprile; e si dica lo stesso de'*peperoni*, volgarmente *peparuoli*. Sonvi poi le *molegnane* di color *pavonazzo*, e piccole; quelle dello *stesso colore*, ma grandi, del peso di un rotolo, e più, dette *di Messina*; e le *bianche*, sì *lunghe*, che *tonde*. In Napoli il *mese delle molegnane*, è fra gli artisti il tempo di poca fatica. De' frutti de'pomidoro, oltre all'uso, che se ne fa nelle cucine, si formano anche le *conserve*, per l' inverno. In Napoli i pomidoro *primaticcj* si vendono grani 15 il rotolo, e nella maggiore abbondanza, un grano il rotolo. Nel quartiere di Chiaja si veggono nell' inverno molti vasi con *pomidoro* freschi su le piante, che contano fino agli anni sette; godendo del sole nel giorno; e nella notte, chiudendo le porte delle case, restano al coperto, e riparate dall'aria esterna. Un frutto di esse si vende un grano, e anche due. Gli Ortolani, avva-

len-

lendosi de' tetti erranti de' pastori, potrebbero praticare lo stesso con molte piante de'pomidoro, per cavarne danajo nella stagione fredda. E quanto a' *peperoni* noi coltiviamo i *dolci*, e i *forti*: tra' primi ha luogo il *peperone* di Spagna *giallo*, e 'l *rosso*; e tra' secondi evvi il *peparuolo* comune, o sia *verdastro*; quello *a torno*, o sia *a chiodo*; l'altro *a pinocchio*; il terzo *a cuneo*; e il quarto a forma *di ciriegia*. Il *peparuolo*, detto *capsicum* da' Botanici, è che ha un sapore bruciante, e più forte del pepe, secondo il *Cesalpino*, si vuole venuto la prima volta dalle Indie occidentali. Fra gli antichi, pare, che *Plinio* (Lib. XX, c. 12) lo chiamasse col nome di *siliquastro*, scrivendo: *Panax piperis saporem reddit, magis etiam siliquastrum, ob id piperitidis nomine accepto*. Il nostro *Porta* parlando *de siliquastro* (Villae, L. X, c. 51), descrive il nostro *peparuolo*, dicendo fra le altre cose: *Siliquastrum . . . . ex quo vaginulae oriuntur, crasso pediculo innixae, per maturitatem rubidae, coralli modo, coriaceae, quae dehiscentes semen ostendunt candidum. Sed semen, vel valvulae degustatae, tanta sunt comburendi licentia, ut os, linguam, palatum igneo fervore conflagrare sentiatur*. Finalmente i nostri colgono i peperoni ancor verdi ed acerbi, e dopo di averli fatto appassire, l'infondono nell'aceto; e così curati si mangiano per tutto l'anno, per aguzzare l'appeti-

 to,

to, e per rendere le insalate più saporose. Nelle Provincie si formano delle lunghe corone col mezzo del filo, di peperoni, e di essi se ne fa anche abuso non solo da' poveri, ma anche da' ricchi, mettendoli ſtritolati ne' ragù, nelle *frittate*, nelle mineſtre di legumi, entro alle salcicce ec., per cui le malattie *emorroidali* sono presso di que' Popoli, frequentissime.

§. XIV Seguono le piante *cucurbitacee*, che per lo più spettano alla classe XXI *Monoecia*, sotto al cui genere *cucurbita* sono comprese tutte le spezie di *zucche*, e tutte le varietà de' *melloni*, e de' *cetriuoli*. Il *Linneo* sotto alla specie di *cucurbita pepo* comprende le diverse zucche, dette volg. *cocozze*. Noi coltiviamo quelle di eſtà, e quelle d'inverno. Fra le prime hanno luogo i *cocozzelli* primaticcj, detti *di S. Pasquale*, tanto *bianchi*, che *verdi*, che durano più mesi, e che si mangiano in mineſtra, e in insalata; e le zucche *lunghe* tortuose, che anche durano più tempo, essendo buone per mineſtre, e che a differenza delle prime, hanno bisogno di appoggio. Le migliori di esse sono quelle, che si arrampicano alle pergole. Fra le zucche d'inverno si contano quella di Spagna, di *polpa gialla*, buona anche a friggere; la *porcina* per l'ingrasso de' majali; quella di *S. Francesco*, che si coglie nell' Ottobre, verdaſtra, lunga, e ottima per l'inverno; quel-

la

la grossissima, e tonda, del peso fino a un cantajo, appellata volg. *di Genova*, di colore biancastro, e sotto alla quale si mette una tavola per sostegno; quella detta *sempre-verde*, o *perenne*, che ha il fondo verde, schreziato di bianco, e che mangiata nell'inverno, pare colta di fresco; e quelle a *pera*, a *fiasca*, a *corona*, *bitorzoluta*, a varie *strisce di colori* ec. Di queste ultime però, che ordinariamente non si mangiano, alcune servono, dopo di essersi diseccate, per tenere vino da viaggio; e altre per riporvi i semi delle piante ortensi, o pure la polvere da schioppo ec.; cose tutte note agli antichi (*Plin. lib.* 19, c. 5). Tutte le zucche sì d'està, che d'inverno, amano terreno, che non sia stato letamato di fresco; vogliono essere piantate nelle fosse a debito intervallo, e spesso irrigate nel principio; con riuscire meglio quando godono del Sole, e della ventilazione, che quando serpeggiano per lo suolo, spezialmente quelle, che cercano di arrampicarsi co' loro capreoli. *Plinio* osservò a' tempi suoi, nel luogo citato, che *Cucurbita crescit qua cogitur forma, plerumque & draconis intorti figura. Libertate vero pensili concessa, jam visa est IX pedum longitudinis*. E più appresso dalla varia situazione del seme deduce la diversità delle forme; cosa ignota a' moderni: *Semina, quae proxima collo fuerint, proceras pariunt; item ab imis, sed non comparan-*

parandas supradictis: *quae in medio*, *rotundas*: *quae in lateribus*, *crassas*, *brevioresque*. Ma prima di lui il gran *Columella* avea insegnato (Lib. XI, c. 3), che per avere zucche grandissime, si pianti il seme preso dal mezzo delle medesime, con la cima rovesciata; e queste zucche diseccate, possono servire in luogo di vasi: e per avere zucche buone a mangiare, si pianti il seme preso dal collo, ma con la cima rivolta verso l'alto.

§. XV I *melloni*, o *poponi* (*cucumis melo*, L.) tanto di pane, che di acqua, amano terra grassa mescolata con sabbia, e prendono cattivo odore e sapore da' letami. Su le arene del mare, ove siavi limo trasportato dalle piogge, o dalle acque de' terreni, o pure su terre di nuovo coltivate, i melloni riescono saporosissimi. Così lungo il mare di Barletta, in Lecce, che sono i migliori di tutti, e in altri luoghi delle Provincie. Si piantano poi dentro alle fossette, come le zucche. Gli Ortolani giudiziosi tagliano le cime alle pianticelle, acciocchè si moltiplicassero i rami laterali, con lasciare ad ognuno di essi un frutto solo. I melloni di acqua, o *saraceni*, che spezialmente riescono grossi ed eccellenti in Castello a Mare di Stabia, pesando fino a rotola 40; nell' està si mangiano in Napoli freddi entro alle grotte, cavate nel tufo, e col loro sugo aqueo-dolce temperano l'arsura della stagione. Di essi alcuni hanno il seme

nero,

naro, altri *bianco*, e altri *carneo*. Fra i melloni di pane si contano gli estivi, e que' d'inverno. De' primi i migliori sono i *bernoccoluti*, o *retati*, detti *zatte*, col gambo grosso; e de' secondi si lodano i *verdastri*, *ovati*, *listj*, di scorza tenera, e di polpa a color di pistacchio, che si appendono ancora acerbi, e si mangiano maturi fino a primavera, avendo sapore dolce, e muschiato. I melloni in genere amano la rugiada notturna, e l'acqua vicina, e odiano l'olio, dal quale si ritirano. Se manca la pioggia, si possono irrigare; ma quando comincia a maturare il frutto, le piogge sogliono ad essi cagionare molto danno. E' cosa sorprendente, che della stessa pianta appena pochi riescano ottimi. Se volete melloni, che spirino odore di rose, chiudete i semi, dice il greco *Florentino*, insiem con le rose secche, e così mescolati, piantali. E li avrai dolci, se farai macerare la lor semenza nel latte, e nel mele. Il di più appresso. Il *cetriuolo* (*cucurbita citrullus*, L.) si coltiva come il mellone. Di esso si contano tre specie, cioè il vero *cetriuolo*, così detto, perchè essendo maturo, ha il colore simile al *cedrato*; il cocomero *semplice*; e 'l cocomero *ripiegato*, come zucca lunga. Nel R. Giardino di Capodimonte si coltiva un piccolo cetriuolo, di color bianco. Il frutto del cetriuolo, che ha il *fondo amaro*, è gialliccio, e si mangia crudo, e nelle insalate;

late; e'l frutto del cocomero sì semplice, che ripiegato, che si coltiva in Puglia, è bianco; mangiandosi pure come il primo. Molte cose hanno scritto i Georgici tanto Greci, che Latini, trattando *de Cucumere*, che si può anche applicare a'melloni. Noi trascriveremo qualche passo del nostro *Columella*: „ Il citriuolo di-
„ venta tenero, e saporitissimo, se avanti di
„ piantarlo, si macererà il seme nel latte: al-
„ cuni anche per renderlo più dolce, lo met-
„ tono a macerare nell'acqua melata. Quelli
„ poi, che vogliono avere de' citriuoli primatic-
„ cj, dopo il solstizio d'inverno, riempiono
„ de'panieri di terra concimata, che modera-
„ tamente irrorano di acqua; e quando il seme
„ è spuntato nel paniere, si mette di giorno
„ all'aperto, ma però sempre in giornate tie-
„ pide, in un luogo presso l'edifizio, ed
„ esposto al Sole, onde sia difeso da ogni ven-
„ to; e quando è freddo, o cattivo tempo,
„ si riporta dentro la casa. Ciò si faccia sino
„ all'equinozio di primavera, passato il quale
„ si sprofonda del tutto in terra il paniere, ed
„ in tal modo si avrà il frutto primaticcio...
„ Ma oltre ciò bisognerà coprire questi vasi
„ di pietre trasparenti, onde anche ne' giorni
„ freddi, ma sereni, si possano portare al
„ sole con sicurezza. In questa maniera quasi
„ in tutto l'anno si somministravano i citriuo-
„ li a *Tiberio Cesare*. Noi poi abbiamo letto
„ in

„ in *Bolo* di Migni ciò farsi dagli Egizj con
„ minor pena; perchè egli prescrive di avere
„ in un luogo aprìco e concimato delle ferule,
„ e de'rovi, piantati alternativamente per or-
„ dini nell'orto: indi di tagliare dopo l'equino-
„ zio e quelle, e questi un poco sopra la su-
„ perficie della terra, di aprire con uno stile
„ di legno la midolla degli uni, e delle altre
„ a oggetto d'introdurvi dello sterco, e poi
„ d'inserirvi de' semi di citriuolo; i quali cre-
„ scendo, s'incorporeranno colle ferule, e co'
„ rovi, perchè così non sono nodriti dalla
„ propria radice, ma, per così dire, da una,
„ che hanno tolta a prestito: in tal modo
„ queste piante innestate producono de' citriuolì
„ anche in tempo di freddo ". Finalmente
avrai un citriuolo con tutta la sua corteccia
dentro un mellone, siccome un cedro dentro
un cedro, se metterai un occhio sopra dell'al-
tro, tenendo ben unite le parti. Il nostro Sig.
Porta (Lib. 4, c. 28) parlando di questa
maniera d'innestare, dice: *Nobis cognita in
senectute*. E si avranno e cocomeri, e zucche
di qualunque figura, se i piccioli frutti ver-
ranno introdotti in diverse stampe di argilla
cotta, come di animali, di uomini ec. Il *Por-
ta* introdusse il fiore di un cocomero col suo
gambo, in una canna traforata, e'l frutto si
allungò come la canna. E per avere cocomeri
senza seme, i fratelli *Quintilii* insegnano il
modo

modo seguente : *Sarmentum , aut virgultum primum mox ubi increverit, in terram defodito, quemadmodum vitis sarmenta solent, ut summa pars tantum virgulti emineat, et postquam auctum fuerit, rursum idem iterum, ac tertio defodito, et exortus juxta medium, & super terram extantes secato, solumque postremum, tertium videlicet relinquito, & habebis cucumeres semine carentes .*

CAPO III

Segue lo stesso argomento.

§. XVI Al genere settimo appartengono le piante, dette da' Botanici *turiones*. Fra di esse non occupa l'ultimo luogo lo sparagio (*asparagus officinalis*, L.) Noi abbiamo il *bianco*, sativo, il *verde*, e 'l *rosso* selvaggj, detti da *Teofrasto*, *corrudae*, e tutte e tre le varietà si possono propagare col seme, e con le radici. Nel declinare di Settembre in luogo aprico, asciutto, e di terreno grasso misto con molta arena si tirano con zappa dalle porche larghe piedi 3, e profonde un piede, che si riempiranno di fimo pecorino stagionato, secondo *Catone*, poichè ogni altro letame produce erbe: dopo ore 24 si pesti, e si prema in guisa, che occupi la sola metà dell'altezza, e l'altra metà, che riman vuota si

si riempia del terreno scavato. Poi si formino delle buche rotonde mezzo piede, e ad un buon pollice sotterra si mettano a 4 a 4 i semi dello sparagio, cuoprendoli leggiermente di terra. In primavera lascieremo una sola pianticella per buca; e nella state si zapperà il suolo, con torre tutte le erbe nocive, e con irrigare gli asparagj: nell'autunno si toglieranno i tronchi secchi di essi, si empiranno le buche di terra, e in tal modo si lascieranno ingrossare le radici, per dare nella futura primavera buoni germogli. Questo metodo si terrà per gli primi anni tre, dopo de' quali la sparagiaja sarà formata, e se ne potrà fare la raccolta al tempo debito, con tagliarli in guisa, che non resti reciso mai l'occhio nella radice. Per avere sparagj grossi e bianchi, allora che spuntano, mettivi sopra una canna pertugiata, della lunghezza di un palmo. E volendoli propagare per mezzo delle radici, si trasportino in luogo apparecchiato, a giusto intervallo, e si coltivi il terreno, per averne buona raccolta. La *cuscuta* poi, che soffoca gli sparagj, vien distrutta dalle zucche, che si piantano nel fondo stesso. Presso gli antichi *Plinio* (XIX, c. 4) dice, che *la Natura avea fatto gli sparagj selvaggj, e aspri, e ciascuno gli potea corre: ora s'ingrossano, e si fanno crescere, e Ravenna ne manda di tre libbre. Oh prodigj del ventre!* Il nostro *Porta* loda gli sparagj di

Nisi-

Nisida, isoletta vicino Pozzuoli, e oggi si celebrano fra gli altri presso di Noi que' della *Piana* di Evoli, e que'della Puglia. Della coltura di essi tanto di grossa, che di piccola specie, abbiamo una memoria, fra quelle di Parigi, del Sig. Marchese *de Bullion*. Secondo il *Linneo*, *asparagus albus*, *mollis*, *succosus*, *egregie nutrit*, *aphrodisiacus*, *calculosis noxius*, *urinam foetidam reddit*. Di più io leggo nelle *Observations &c. di Fisica*, *e di Medicina* istituite in *varj Luoghi della Spagna* dal Professore *Thiery*, Dottor Reggente della Facoltà Medica di Parigi tom. I e II in 8; che nell' Estremadura regnano molte malattie difficili alla guarigione, tra le quali ha luogo la renella, e il mal di pietra. E soggiugne il lodato Autore, che il Dottor *Alsinet*, Medico di Merida, Capitale di quella Provincia, in vece di dare la colpa di que'mali alle acque, o al vino di cattiva qualità, l'attribuisce all'abuso, che i Meridesi fanno degli sparagj, che in Estremadura sono comunissimi, e che giungono spontaneamente ad una meravigliosa grossezza. Anche i migliori de'nostri Medici ne vanno facendo proibizione a'podagrosi. Gli *spinaci* (*spinacia oleracea*, L.) si seminano dopo le acque di Agosto, in fondo pingue, a solatìo, e assai rari, e si colgono per tutto l'inverno; e si seminano di nuovo a primavera, per mangiarne nell'està. E del *carciofo* parlando, detto

to *cynara* da' Botanici, e che spetta alla classe XIX *Syngenesia* del *Linneo*; noi distinguiamo il carciofo da cardi, e quello da frutto. Il primo, che ama terreno grasso, e acqua; detto *gobbo* in Toscana; si semina in Aprile, si dirada, si adacqua, e in Agosto si attacca e s'interra perchè s'imbianchi. Secondo *Columella* si può seminare anche nell'autunno. Queste piante, che si mangiano nell'inverno a minestra, pesano fino a rotola 10 l'una. Il secondo (*cynara scolymus*, L.), che pure vuole acqua, e terra grassa, si moltiplica per polloni dal mese di Ottobre fino a Novembre. *Columella* fra i concimi loda la cenere, ottima per gli carciofi. Nella Torre della Nunziata, dove si veggono grandi carciofoleti, le piante de' carciofi si rinnovano dopo anni 10, servendo la terra ad altri prodotti (*Vol.* III, p. 129). Non solo in Cartagine, e in Cordova, i carciofoleti, secondo *Plinio* (XIX, c. 8) rendevano molto danajo; ma anche fra noi, i Torresi con i carciofi primaticcj, e i Montoresi con i tardivi, guadagnano molto argento. Per avere carciofi grandi, e teneri si cuopra con una pignatta rotta, sostenuta da piccioli legni, il primo carciofo, che si dice *madre*, con togliere i secondarj; e così avrai un carciofo di straordinaria grandezza, e tenero, benchè meno saporito de' comuni. Io con un simile carciofo lesso, ho fatto servire in tavo-

 la

la persone otto. Si vuole, che il carciofo fosse noto agli Europei, a' tempi di *Ermolao Barbaro*, Veneziano, che fiorì intorno al 1480. Evvi anche il carciofo selvatico (*cynara cardunculus*, L.), che ha il fiore più piccolo, con le squame armate di spine; detto da' nostri *sgalera*. In Puglia, e nella Basilicata verso il Mare Jonio si veggono *sgalere* in quantità, e i contadini non solo mangiano i *polloni*, o *carducci*, ma anche i carciofi spinosi. Nella piazza della Città di Campagna in Principato citra io ho veduto vendere i carciofi domestici senza spine, e i selvaggi con spine. Si vuole, che la *sgalera* tolga il puzzo del fiato. In fine il *Linneo* annovera fra i *turiones* esculenti, la *smilax aspera*, o sia *rovo cervino*, che tra le piante acetarie si mangia in Costantinopoli; il *tamus communis*, di cui si fa uso in Oriente; l' *arctium lappa*, (volg. *bardana*, sorta d'erba, che s' appicca alle gambe de' passaggieri), che si mangia e cruda con sale, e con pepe, e cotta come lo sparagio, essendo buona tanto la radice, che gli steli teneri; l' *eryngium maritimum* (volg. *calcatreppo*), di sapore grato, tanto ne' teneri germogli, che nella radice, che si vuole diuretica; il *chenopodium Bonus Henricus*, erba, che ha la figura del piè dell' oca, che si mangia scortecciata in primavera dagl' Inglesi; il *sonchus alpinus* (volg. *cicerbita*, *grispignolo*), che da'

Lap-

Lapponi si mangia crudo; l' *angelica*, *Arkangelica*, pianta aromatica in tutte le sue parti; l' *epilobium angustifolium*, che si può mangiare come lo sparagio; e l'*humulus lupulus* (volg. *luppolo*), che si mangia e crudo, e cotto, anche da noi, serpeggiando su le macerie, e in mezzo alle siepi; avendo la virtù di preservare dal calcolo, e gl'Inglesi ne fanno uso nella birra.

§. XVII Succedono i *deschi*, ovvero piante, delle quali si mangia il fiore con tutto il ricettacolo. Il cavolo fiore (*brassica botrytis*, L.) si semina da questi Ortolani alli 24 di Giugno, giorno di S. Gio: Battista, si trapianta in Agosto, fiorisce in Maggio appresso, e si raccoglie il seme in Giugno, o sia dopo un anno. Se il cavolo fiore viene primaticcio, a cagion della esposizione, e del governo, si può mangiare da Dicembre fino a Marzo; e se viene tardivo, da Febbrajo fino a Maggio. I broccoli, tanto *bianchi*, che *violacei* si seminano in Luglio, si trapiantano in Agosto, e si colgono nel principiare la novella stagione. Sono molto lodati i broccoli di Pozzuoli, e per la bontà, e perchè vengono presto, a cagion del clima caldo, e solfureo. Il *Linneo* mette nel numero de'*deschi* (*disci*) il *carciofo sativo*, di cui abbiam ragionato, ch'è afrodisiaco, e che di color violetto tinge le orine, nudrendo molto bene i sedentarj; la *carlina acaulis*, il cui disco carnoso si mangia nel-

la Svizzera, come il carciofo; l'*onopordon acanthium*, di cui non solo è buono a mangiare il disco del fiore; ma altresì il sugo spremuto dell'erba vale contro al cancro; l'*helianthus annuus* (volg. *girasole*); e in fine *fungi varii &c.* Ora de'funghi ragioneremo con brevità. I Greci chiamavano i funghi μύκητας, dal manico della spada, e i Latini *fungos*, voce, che secondo alcuni, si deduce *a funere*, perchè col loro veleno mandano alla sepoltura coloro, che ne mangiano. *Euripide* dopo di avere approdato in Icaria, isola dell' Arcipelago, ed avendo veduta ivi una madre morta con due figliuoli, e con una verginella, per essersi cibato de'funghi, compose, secondo *Ateneo*, il seguente Epigramma:

Sol, qui perpetuo Coelorum tramite curris,
An visum facinus huic simile ante tibi est?
Pars eadem lucis geminos cum virgine fratres
Abstulit, & matrem: quatuor urna tegit.

E *Plinio* dopo di aver raccontato (Lib. 22, c. 23), che per mezzo de'funghi morirono delle famiglie, e tutti i convitati, e *Anneo Sereno*, prefetto delle Guardie di *Nerone*, e i Tribuni, e i Centurioni; conchiude: *Quae voluptas tanta ancipitis cibi?* Fra gli antichi *Nicandro* (*in suis Georgicis*), secondo Ateneo, parlando degli alberi, che sogliono generare i diversi funghi, da non usarsi in cibo, scrisse:

... *oleis*

. . . . *oleis inimica propago,*
Quercu, et puniceae malo tristissima pestis;
Ilicibusque venit fungus gravis, humidus, atque
Letifer . . . . . .

Plinio avvertì, che il rovere, il cipresso, il pino, e'l faggio producono funghi nocivi. Egli approva que' di quercia, che presso di Noi, dice il *Porta*, recano danno. Alcuni Autori *discrevere*, dice *Plinio*, *arborum generibus, fico, ferula, et gummi ferentibus*. Ma soggiugne, e di questi chi ne assicura mai nel Mercato? Il nostro *Porta* distingue i funghi di prato, que' degli alberi, e que', che nascono dalle pietre. I primi, detti *boleti* da' Latini, e da' nostri volgarmente *ovole*, vengono lodati da Orazio:

. . . . . *pratensibus optima fungis*
Natura est, aliis male creditur.

E *Marziale* parlando de' *boleti* stimatissimi a' tempi suoi, scrisse:

Argentum, atque aurum facile est, lanamque, togamque
Mittere; boletos mittere difficile est.

Plinio dopo di averli lodato, porta l'esempio di *Tiberio Claudio* avvelenato per mezzo di

 essi

essi *boleti* dalla moglie Agrippina; e *Galeno* scrive, che di tutti i funghi sieno essi meno sospetti, ma esorta a non farne troppo uso; perciocchè *pravi sunt succi, atque interimere possunt*. Succedono i funghi, detti ἀμανίτας da' Greci, *suillos* da' Latini, e da' nostri volgarmente *silli*, e *ammoniti*, che *Apicio* chiama *farneos*, forse dalla *farnia*, o *cerro*, specie di quercia (*quercus latifolia*); ma questi funghi, che nascono nelle selve, e che arrivano spesso alla grandezza del capo umano, avendo il color di fuliggine, e 'l peduncolo grosso, da *Plinio* sono appellati *accomodatissimi a i veleni*. Sicuri si dicono i funghi, detti *conocchielle*, di color rosso, ed anche bianco, e di lungo picciuolo; siccome pure i *gallinaccj*, bianchi, callosi, ed estesi come le mani nelle dita, del peso, talora, di libbre 60, secondo il *Porta*; le *gallinelle*, di piccola forma, e simile a i porri, della lunghezza di dita 4, e che nascono in autunno ne' luoghi ombrosi; i *piperiti*, o *peperelle*, di colore bianco, che pizzicano la lingua, come il pepe, in mangiandone, e che nascono in autunno; il *richione*, o sia il re de' funghi, bianco, e odoroso, che si mangia ancor crudo, della grandezza d' un tondino, o sia piccol piatto; e i *gallùccj*, simili alle creste de' galli, e bianchissimi. De' funghi poi, che nascono intorno agli alberi, *Nicandro* loda que' de' fichi; *Plinio*

nio que' de' pioppi; *Difilo* que' degli olmi, e degli alberi, donde cola pece; e tutti approvano i funghi, che nascono alle radici del sambuco, e che si mangiano nell'inverno. È quanto a' funghi di pietre, che talora nascono non a forma di cappelletto, ma come gli sparagj, e divisi in rami, essi si vogliono innocenti: si colgono più volte in un anno; e le pietre, dette *fungarie* si tengono coperte di terra, e da alcuni s'irrigano con le broda residue della cucina: tali funghi hanno sempre il sapore lapideo. Il *Porta* ricorda le pietre fungarie del Monte Vesuvio, di Sorrento, di Avellino, e del Gargano nella Puglia: oggi però, per quanto io sappia, le montagne di Acerno abbondano fra le altre, di dette pietre; delle quali, anni indietro, ne mandai una grossa scatola in Germania. Ora noterò i funghi, e le varietà di essi, che nelle montagne della Città di Tramonti si raccolgono ne' varj mesi dell'anno.

Aprile: le *brugnole*, tonde; di color bianco; odorose, e grate al gusto: nascono nelle selve; e annualmente nello stesso luogo, o sia fondo, di color cinerino, ripullulano. Alle volte, tagliati gli alberi, spariscono da quel luogo. *Ermolao* chiama innocentissimi quelli, che nascono da' roveti, detti *prunelli*, per la figura simile alle prune; e quelli, che nascono da' cardi, appellati *cardoncelli*.

Le *spugnole*, di color di caffè, cellulate come una spugna al di sopra, e bianche di sotto.

Maggio: i *vitellini*, di color rosso, come l'uovo, nella parte superiore, e nell'inferiore bianco. Sono lo ſteſso che le *ovole*.

Le *monite*, con la volva bianca; le *monite* col capo nero; e le monite *caprine*, dette nella Cava *cedronelle*, che hanno il capo rossigno, e che al di sotto sono gialle.

Ne'mesi di *Giugno*, di *Luglio*, e di *Agoſto*, i funghi sono rari in Tramonti.

Settembre. In queſto mese ripullano i funghi di Maggio, e insieme con essi si colgono le *paperacce* tutte bianche, le *paperacce* nere, o sia a color di caffè, con bianco sotto; e le *quaglimare*, che sono piene di latte, e che si bollono, e si seccano per l'inverno.

Ottobre: i *lattaruli*, piccoli, e col capo a color di fuliggine; i *galluccj*, rossi sopra, e bianchi sotto; i *sementinoli*, detti *capo di chiodi* a color di caffè, e lunghi di picciuolo; i *piglionaccj* di color giallo aurato, che sopra di una base comune si ramificano moltissimi, e formano una ceppaja, fino al peso di rotola 6; e il *raviolo*, piccolo, e di color biondo. Tra il Settembre e l'Ottobre nascono i funghi, detti *gallinaccj*, grossi come un cappello, di color giallognolo, polputi, e di gambo corto e pieno, del peso fino a rotola 5.

Diremo ora degli alberi, intorno a'quali nasco-

scono i funghi. I tronchi de' fichi secchi alimentano funghi, detti *nocelle*, piccole, di color bianco sopra, e sotto affumigate. I tronchi di sambuco nudriscono pure le *nocelle*, che nascono in ogni tempo, dopo le piogge, fuorchè nell'inverno; dello ſtesso colore, ma inferiori a quelle de'fichi, che sono più odorosi. I tronchi di pioppo alimentano le *nocelle*, più lunghe di picciuolo, ma più piccole, e di qualità inferiore alle altre. I tronchi di faggio nudriscono funghi, chiamati *pennelle*, sopra, e intorno di color di caffè, e sotto bianche. In fine i tronchi verdi del melo alimentano i funghi della figura d'una mezza pagnotta, verticalmente divisa, e di color rossigno sopra, e sotto. Ora tutti i sopraddetti funghi sono innocenti, ma per maggior sicurezza si bollono alquanto, prima di mangiarne. Tra i funghi poi, detti *selvaggj*, si numerano il *sassone*, del colore delle *monite* caprine, e del peso fino a un rotolo; il *zèmmaro*, tutto bianco, e piccolo di capo; la *lingua di bue*, grosso come il sassone, e dello ſtesso colore; e *il pane*, e *casillo*, piccolo, e rosseggiante. Queſt'ultimo non si mangia, perchè sospetto; e i tre primi, che sono velenosi, si fanno bollire, si seccano al sole, e si mangiano nell' inverno dalla gente povera. La Puglia piana poi abbonda di funghi innocentissimi, che per lo più nascono intorno alle ferule, detti *da prato*, o *campeſtri*

(aga-

(*agaricus campestris*, *stipitatus*, *pileo convexo squamato albido*, *lamellis rufis*, L.), che o tuffati nell' acqua calda, si seccano all' ombra; infilzati con refe bianca; o pure si bollono, e in salamoja si chiudono entro a' vasi di legno, detti *cognette*, per lo commercio. I Naturalisti moderni annoverano i funghi fra i zoofiti, ovvero *piante animali*. E si avverta, che un chiodo, o uno straccio di lana, o una tana di serpi può rendere sospetto, e velenoso il fungo più sicuro della terra. Nel Vol. II degli *Atti della Società di Firenze* si legge una Memoria del Dottore Bernardino *Vitoni* su alcuni funghi venefici del Pistoiese (*fungus phalloides annulatus*, Vaillant), che ne' principj di Maggio del 1783, mangiati fritti da una famiglia, detta *Valiani*, della Castellina, morirono dopo ore 24 persone cinque. essi furono colti intorno ad una quercia. Oltre alle descrizioni dateci de' funghi dal *Micheli*, dal *Paulet*, ec.; abbiamo la *Storia* de' *funghi*, ch' è molto stimata, del Sig. *Betsch*, Professore di Jena. Ma la famiglia de' funghi è sì grande, le loro varietà sì numerose, e i caratteri di essi sì poco distinti, che malamente si possono descrivere, specialmente parlando alla moltitudine. Io non ne mangio affatto, avendo sperimentato che i più innocenti riescono gravosi al mio stomaco; oltre all' avere sempre in mente quella dottrina di *Plinio*: *Quae voluptas tanta ancipi-*

cipi-

tipitis cibi? Finalmente dopo di avere avvertito, che i funghi si possono coltivare anche negli orti, avendo essi la loro semenza fra le squame inferiori; noterò il seguente rimedio contro il veleno de' funghi; come si legge nel Vol. III degli *Atti della Società di Milano*, ivi 1793, nel Capo 2 *delle cure della Società per la salute pubblica*, articolo, *Farmacopea de' poveri*. „ Alla persona avvelenata da' funghi si „ dieno gocce 12 dell' alkali volatile fluore in „ poca acqua, facendola prima rinvenire; se „ abbisogna, con insinuarle nel naso un rotoletto di carta imbevuta nel medesimo alkali; „ e ove ciò non basti, le se ne facciano inghiottire gocce 4; o 5 senz' acqua, in cucchiajo d' osso, e non di metallo. L' infermo „ si scaricherà per vomito, o per secesso; e „ ove ciò non avvenga, tali scariche gli si „ promoveranno, e dopo ore 2 se gli darà a „ bere del latte ". E quanto alla coltivazione de' funghi, si formi una terra con tre parti di *humus*, e con una di sabbia, e si disponga nell' angolo dell' orto, crivellandola due volte, perchè non v' entri sostanza da formare ruggine: in detta terra si mettano e le spoglie, e tutti i residui de' funghi rimondati; fra' quali evvi sempre porzion di seme, e si avranno de' funghi nella stagione propria.

§. XVIII. Le piante baccifere spettano all' ordine nono, come le *fragole* ec. Le fragole

(*fra-*

(*agaricus campestris*, *stipitatus*, *pileo convexo squamato albido*, *lamellis rufis*, L.), che o tuffati nell' acqua calda, si seccano all' ombra; infilzati con refe bianca; o pure si bollono; e in salamoja si chiudono entro a' vasi di legno; detti *cognette*, per lo commercio. I Naturalisti moderni annoverano i funghi fra i zoofiti; ovvero *piante-animali*. E si avverta, che un chiodo, o uno straccio di lana; o una tana di serpi può rendere sospetto, e velenoso il fungo più sicuro della terra. Nel Vol. II degli *Atti della Società di Firenze* si legge una Memoria del Dottore Bernardino *Vitoni* su alcuni funghi venefici del Pistoiese (*fungus phalloides annulatus*, Vaillant), che ne' principj di Maggio del 1783, mangiati fritti da una famiglia, detta *Valiani*, della Castellina, morirono dopo ore 24 persone cinque essi furono colti intorno ad una quercia. Oltre alle descrizioni dateci de' funghi dal *Micheli*, dal *Paulet*, ec., abbiamo la *Storia de' funghi*, ch' è molto stimata, del Sig. *Betsch*, Professore di Jena. Ma la famiglia de' funghi è sì grande, le loro varietà sì numerose, e i caratteri di essi sì poco distinti, che malamente si possono descrivere; specialmente parlando alla moltitudine. Io non ne mangio affatto, avendo sperimentato che i più innocenti riescono gravosi al mio stomaco; oltre all' avere sempre in mente quella dottrina di *Plinio*: *Quae voluptas tanta ancipi-*

cipitis cibi? Finalmente dopo di avere avvertito, che i funghi si possono coltivare anche negli orti, avendo essi la loro semenza fra le squame inferiori; noterò il seguente rimedio contro il veleno de' funghi, come si legge nel Vol. III degli *Atti della Società di Milano*, ivi 1793, nel Capo 2 *delle cure della Società per la salute pubblica*, articolo, *Farmacopea de' poveri*. ,, Alla persona avvelenata da' funghi si
,, dieno gocce 12 dell' alkali volatile fluore in
,, poca acqua, facendola prima rinvenire; se
,, abbisogna, con insinuarle nel naso un rotoletto di carta imbevuta nel medesimo alkali;
,, e ove ciò non basti, le se ne facciano inghiottire gocce 4, o 5 senz' acqua, in cucchiajo d'osso, e non di metallo. L' infermo
,, si scaricherà per vomito, o per secesso; e
,, ove ciò non avvenga, tali scariche gli si
,, promoveranno, e dopo ore 2 se gli darà a
,, bere del latte ". E quanto alla coltivazione de' funghi, si formi una terra con tre parti di *humus*, e con una di sabbia, e si disponga nell' angolo dell' orto, crivellandola due volte, perchè non v' entri sostanza da formare ruggine: in detta terra si mettano e le spoglie, e tutti i residui de' funghi rimondati; fra' quali evvi sempre porzion di seme, e si avranno de' funghi nella stagione propria.

§. XVIII. Le piante baccifere spettano all' ordine nono, come le *fragole* ec. Le fragole

(*fra-*

(*fragaria vesca*, L.), che amano terreno naturalmente grasso, anzi che letamato; e che sono collocate dal *Linneo* nella Classe XII, *Icosandria polygynia*; si possono propagare o per mezzo di semi, o con le barbatelle, o co' loro filetti scorrenti. *M. Duchesne* il figlio si è particolarmente applicato alla Storia naturale delle fragole. Egli numera specie XII di questa pianta; benchè il *Duhamel* le facesse giugnere fino a 17. Il letame altera il sapore de' frutti, e perciò le foglie degli alberi marcite sono il migliore ingrasso per le fragole, siccome le immondezze delle strade, ec. Nella Campania, e spezialmente nel Territorio di Fratta, e di Cardito si coltivano queste piante, che rendono molto danajo a' coltivatori; vendendosi le primaticce carlini 3 il rotolo, e le tardive non meno di grani 6. La raccolta comincia da Aprile, e dura fino a' principj di Luglio. Le più saporose però sono quelle spontanee di montagna, e le più utili, quelle di ogni mese, dette *americane*, che si veggono solamente ne' giardini. Le più grosse sono quelle del Chili, quasi come una noce, o come un'albicocca. Ecco il metodo, che si tiene da' nostri *Frattesi*, anticamente *Atellani*. Si formano in autunno delle ajuole, volg. *porche*, lunghe quanto è il campo, e larghe palmi 4; e si letamano con fimo bene stagionato: si fanno venire dall'Isola d'Ischia le piantoline di fra-

fragole selvagge, e si piantano alla diſtanza di mezzo palmo. Nell'inverno si purgano dalle erbe spontanee, e si smuove di quando in quando il terreno, spezialmente dopo i venti boreali. La raccolta, che si fa dalle donne o la sera tardi, o la mattina preſto; come abbiam detto; comincia o nella fine di Marzo, o ne' principj di Aprile, e dura per tutto Giugno, o fino a' principj di Luglio, secondo che corre la ſtagione. Alcuni le multiplicano anche co' loro filetti scorrenti, e a barbatelle, che sono nuove piante con radici, nate vicino alla pianta-madre; e colgono le fragole tardive. Dopo, quel terreno si deſtina ad altri prodotti. Nè si conosce fra noi altra maniera di propagare queſta pianta utile. I primi uomini si cibarono di fragole, insiem con altri frutti delle piante;

Arbuteos foetus, montanaque fraga legebant:

E *Virgilio* (Egl. 3), parlando de' fanciulli, scrisse:

Qui legitis flores, & humi nascentia fraga,
O pueri,

Ma volendo propagare le fragole per seme, il miglior metodo, secondo me, è il seguente, parlando de' noſtri paesi caldi, anzi che fred-

di,

di. Si formi un ajuola di buon terreno, nel Settembre, lungo la siepe dell' orto, rimpetto a mezzo giorno: vi si sparga la semenza, che si dee coprire leggiermente di terra, con ſtendervi sopra delle paglie, in tempo di notte, togliendole nelle giornate serene. I semi nasceranno dopo giorni otto, e a misura, che le piantoline cresceranno, si versi su di esse con l'innaffiatojo dell' acqua, scaldata al Sole. Nella fine di Ottobre si possono trasportare nel suolo apparecchiato. Il *lampone*, detto *rubus* dal *Tournefort*, e da' noſtri *framboise*, che ha il fiore a rosa, e il calice di un sol pezzo, diviso in cinque foglie a forma di lancia, si può coltivare negli orti, per averne le bacche, non dissimili dalle fragole. Queſto arboscello, che differisce dal rovo, per avere i rami diritti, ama terreno dolce, soſtanzioso, e paesi freddissimi; e la maniera più breve di propagarlo, si è il prendere i rimessiticcj, che spuntano intorno al piede di esso, e di trapiantarli nel luogo, dove debbono vegetare. Si contano poi le seguenti specie, secondo il *Rozier*, cioè il *lampone comune a frutto rosso-pallido*, che Noi solamente abbiamo; il *lampone a frutto bianco*; il *lampone senza spine*; il *lampone a frutto nero della Virginia*, il *lampone tardivo di autunno*; il *lampone del Canadà*, ch' è molto odoroso; e'l *lampone della Pensilvania*. I lamponi vengono in Napoli dagli

gli Abbruzzi, e dalle montagne di Avellino. Anche i rovi (*rubus saxatilis*) seminati, o piantati in mezzo alle siepi dell'orto, danno bacche grosse, buone a mangiare.

§. XIX Finalmente le piante del genere decimo sono quelle, che si adoperano per condire le vivande; e delle quali ora brevemente parleremo. Il *sellero*, o *sedano* (*apium graveolens*, L.), e volgarmente detto da noi *accio*; il prezzemolo (*apium petroselinum*, L.), volg. *petrosino*; e 'l *cerfoglio* (*scandix cerefolium*, L.) si possono seminare in primavera, e nell'autunno in terra ben concimata; ma quando si vuole fare uso soltanto delle loro foglie, si seminano ogni mese, e si tengono spessi, perchè non mettano radice grossa. Del *prezzemolo*, o *petrosino*, abbiamo quello *da orto*, e 'l *crespo*. E' meglio coltivare il secondo, che non degenera mai; e che a differenza dall'altro si può sempre distinguere dalla cicuta, alla quale è simile nelle foglie. I nostri Ortolani coltivano il *sellero*, o *appio*, o *accio* di foglie lunghe, e tenere, e l'*accio* di foglie corte, e dure. Essi formano il semenzajo in primavera, poi trasportano le piantoline ne' solchi, e finalmente rincalzano le piante quasi fino alle lor cime col terreno laterale; e in ultimo cominciano a scavarle nel mese di Luglio, continuando per tutto l'inverno. I selleri si possono seminare in Gennajo, in Febbrajo, e nella

la primavera. I primi s'interrano in Giugno, e gli altri ne' mesi appresso. Alcuni Ortolani nel trapiantarli li mettono a più ordini, fino a cinque, lasciando tre piedi d'intervallo tra un ordine e l'altro; e non pochi Ortolani li piantano a un ordine solo. I selleri, che dopo mesi 4 si possono vendere, vogliono terreno profondamente lavorato, ben concimato, e acqua assai. Gl' Italiani sono stati i primi a trarre il sedano dalle paludi, ove cresce spontaneamente, e a coltivarlo negli orti. Fra i Greci, *Teofrasto*, e *Dioscoride*, lo chiamano Ἐλεοσέλινον, o sia pianta espulsa dalle paludi. Il selvaggio non si può mangiare senza pericolo, essendo velenoso; ma il domestico è innocente tanto usato nelle zuppe, che mangiato crudo con sale, e con pepe. Il *finocchio* (*anethum foeniculum*, L.) con fiori a rosa, e ad ombrella, si semina a solchi in Agosto, e si diradano le piante, con trasportarle in altro terreno. Questi finocchj trasferiti spigano più tardi, e i primi più presto. Il finocchio s'interra, come il sellero, il cardo ec., per averlo più grosso, e più tenero, e si vende dopo mesi tre. Tagliando le sue foglie, caccia la pannocchia, o ombrella, e in tal guisa si mangiano quasi tutto l'anno in Napoli le così dette *caroselle*. Dopo un anno si svellono i finocchj fino dalle loro radici, e si comincia la nuova coltura di essi. Questa pianta dee esse-

re

re spesso adacquata, e in Napoli, ugualmente che in Roma, riesce grossa, e bianca e saporosa. Il finocchio tanto selvaggio, che domestico, produce molto seme, che serve per condimento, e per altri usi, e il succo di esso giova alla caliggine degli occhj; perciocchè il serpe, uscendo in primavera dalla sua tana con gli occhj molto offesi, in mangiando i rami criniti del finocchio, subito racquista l'acutezza della vista. Gli *anacj* (*pimpinella anisum*, L.), e volg. *anisi*, amano paesi caldi, come la Puglia, e terreni aperti; e si seminano in Febbrajo, e in Marzo. Quando il seme è maturo, si svellono le piante, si legano in manipoli, e in fascj, e si trasportano all'aja, dove si scuote la semenza, subito che è secca. Gli *anisi* sono buoni per *rosolj*, per confetture, e per altri lavori di credenza. Il *comino*, detto da' Botanici *carum carui*, e da' nostri *cimino*, si semina in Febbrajo in luoghi aperti, e letamati, e spesso si purgano le piante dalle erbe spontanee. Noi, oltre al domestico, abbiamo pure, come gli antichi, il selvaggio, e ne serviamo del seme tanto del primo, che del secondo, per dare maggior gusto alle carni salate, e spezialmente alle salcicce. Delle altre piante poi, che possono servire ad uso delle cucine, o delle credenze, e che si possono coltivare anche negli orti, Noi, oltre a ciò, che abbiam detto nel §. X., noteremo col

Linneo (*hortus culinaris*), le seguenti; cioè il *tragopogon pratense*, volg. *barba di becco*; la *scorzonera hispanica*, che si semina in Marzo, e in Aprile; il *rumex patientia*, che si propaga come gli spinaci; l' *atriplex hortensis*; il *lepidium sativum* (volg. *nasturzio*); la *satureja hortensis*, (volg. *santoreggia*); il *thymus vulgaris*, che ama terra arenosa; il *rosmarinus officinalis*, frutice da seminarsi in primavera, e da essere svelto in autunno; la *lavandula spica* (volg. *spicaddosso*); la *salvia officinalis*, che ama la sabbia; l' *origanum vulgare*, e l' *origanum majorana* (volg. *arècato*, e *majurana*); l' *ocimum basilicum* (volg. *masinicola*, e *basilico*), che ama terreno grasso, e di cui abbiamo diverse specie; il *coriandrum sativum* (volg. *coriandoli*), che cresce negli orti senza molta cura, e che anticamente i suoi semi servivano di condimento al pane; la *sinapis nigra*, buona per salsa, e per ingrediente della mostarda; e che si può seminare in autunno, e in primavera, richiedendo poca cura dell' Ortolano; la *cochlearia armoracia*; la *ruta graveolens*, che vuole terra sabbiosa; la *melissa officinalis*; la *menta* (*menta pulegium*), che si distende molto con le radici; l' *hyssopus officinalis*; l' *artemisia absynthium* (volg. *nascienzo*); l' *artemisia vulgaris*; l' *artemisia dracunculus* (volg. *targone*), che contiene molto odore aromatico, e che infuso nel-

l' ace-

l'aceto, dopo giorni 40 hassi l'aceto di *targone*, eccellente contro allo scorbuto; e questa pianta si coltiva in alcuni orti di Napoli; la *nigella sativa*, detta *cominella*, che ha odore di cedro; come pure la *damascena*, che ha odore di fragolà, e i cui semi sono neri a differenza della *sativa*, che li ha di colore gialletto; e in ultimo la *bromelia ananas* (volg. *ananassi*. Il *Linneo* colloca questa pianta, ch'è originaria de' paesi caldissimi, come dell'Indie orientali, e delle Isole francesi, e spagnuole dell'America; nell'*Hexandria monogynia*. In genere gli ananassi vogliono una stufa calda, e i gradi del calore debbono essere, secondo il termometro del Reaumur, fra i dodici e i diciotto. Il Sig. Ab. *Rozier*, secondo che ha cavato dal *Dizionario* del Sig. *Miller*, inglese, dalla *Storia de' vegetabili* del Sig. *Buc'hoz* francese, dal *Trattato sull' Ananas.* del Sig. *Taylon*, inglese, da quello del Sig. *Brochieri*, giardiniero in Torino, e da altri Autori; distingue sette varietà di questa pianta. La prima è l'ananas spinoso, con frutto ovale, la cui polpa, che ha sapore aspro, e astringente, tende al bianco. La seconda è l'ananas spinoso con frutto a guisa di pane di zucchero, e la cui polpa, aromatica, è di color d'oro. La terza, detta dagli Americani *il re degli ananas*, ha le foglie di un verde chiaro, e quasi senza spine. Il Sig. *Heatheore* inglese ha ot-

ottenuto questa varietà, con avere propagato il seme, mandatogli dalla Giammaica. La quarta è l'ananas con frutto piramidale, di colore di oliva al di fuori, e giallo al di dentro. Si chiama *ananas del Monferrato*, ed il suo sapore, e il suo odore si avvicinano a quelli della cotogna. La quinta è l'ananas con foglie quasi senza spine, e merita di essere poco coltivato. La sesta è l'ananas spinoso, con frutto piramidale, di un verde gialliccio, e che ottiene la preferenza sopra tutte le altre varietà. La settima differisce dalle altre, perchè in vece di una sola corona sulle cime del frutto, ne ha parecchie, più piccole tra le bacche, o sia frutto. In Olanda si coltiva l'ananas con foglie rigate gialle, e verdi, bianche, e verdi. Noi in Napoli coltiviamo la *bianca*, la *gialla*, la *gialla* con *foglie rosse*, detta *sanguigna*, e la *gialla senza spine*, chiamata *verde*. Ecco il metodo, con cui il mio bravo Antonio *Cardone* coltiva in Napoli gli ananassi. Con due parti di terriccio, o sia terra vegetabile (volg. *terra puglia*), e da' Latini detta *humus*, con una parte di stabbio cavallino ben maturo, e con una parte di vinaccia vecchia si forma la terra per questa pianta. Di essa si empiono i vasi di argilla, di mezzana grandezza, non più alti di un palmo e mezzo, ed altrettanto larghi. In detti vasi si piantano i rampolli, ovvero getti, ed anche le corone degli ananassi;

con

con avvertire, che i getti ritardano, e che le corone anticipano mesi 4 in 5 a rendere frutto. I vasi s'interrano nelle stufe, coverte con invetriate, obbliquamente disposte; quasi sino al sommo, entro al letto di stabbio cavallino fresco; aprendo le invetriate nelle ore calde del giorno, e tenendole chiuse nella notte, e nelle giornate o fredde, o senza Sole. Le irrigazioni si fanno nell' està più volte nella settimana, e nell' inverno, di quando in quando, secondo il bisogno. Non sono molti anni, dacchè si è introdotta nel giardino del Duca di Montelione, vicino Portici, una nuova stufa per gli ananassi, in cui la produzione de'frutti riesce a meraviglia. Verso il mezzo giorno, o sotto un arco di qualche abitazione, si formi una volta di mattoni, non molto grossa, ma larga, dal muro, che la difende dal borea, palmi 3. Alla distanza di mezzo palmo tanto dalla parte d' innanzi, che da'due laterali s'innalzino tre muri, che chiudino, senza toccare, la stufa: dal muro laterale fino al suo opposto si mettano due travicelli, che non tocchino la volta, ma che passino sopra di essa un mezzo palmo: sopra de' travicelli si mettano de' mattoni ben uniti, lunghi palmi tre: sopra di questi mattoni si ponga la terra per gli ananassi, sino all'altezza di palmi due. In questo terreno si piantano con ordine o le corone, o i getti. Il letame si mette sotto alla volta, e ne-

negli spazj che si trovano fra i muri, che la difendono, con lasciare una portellina nel muro d'innanzi, o pure in uno de' due laterali; da introdurvi il fimo, e quindi da tenerla chiusa, come conviene. L'invetriata verrà disposta verticalmente, e il calore in questa stufa non è che di riverbero, come ognuno osserva. Il *Miller*, preferisce, e sostiene contro al *Boerhaave*, e all' *Adanson* le invetriate perpendicolari, sì perchè sono meno soggette alla grandine, e al peso delle nevi; sì perchè gli umori esalati dal letto e dalle piante non ricadono su le medesime. Nulla diciamo del modo di propagare gli ananassi per mezzo del seme, essendo lungo e lentissimo; ma solo avvertiamo, che con questa maniera si può conseguire qualche varietà di essi, da recare diletto agli amatori. Il maggiore nimico degli ananassi è un certo insetto bianco, che crescendo alla giornata, si manifesta sotto alla forma di quegli piccoli insetti, distruttori degli arancj. Nascosto sotto alla propria scaglia, resta come incollato su la foglia, e armato di una tromba, tragge il succo dalla sostanza della medesima, senza che la pianta si vegga corrosa. Alterati gli umori, le foglie divengono gialle, e la pianta a poco a poco sen muore. Prodigiosa è la riproduzione di questi insetti, che in brieve tempo distruggono tutti gli ananassi di una stufa. Il modo di distruggerli è il seguente, cioè
di

di lavare con spugna infusa in acqua di assenzio, o di cipolla, più volte le foglie infette da' pidocchj, che presto moriranno. Anche l'acqua di tabacco produce questo effetto. Io però vorrei in *primo luogo*, che i nostri giardinieri, in vece del fimo cavallino si servissero (tanto per le stufe antiche, che per le nuove, con le invetriate perpendicolari) della *vallonèa*; ch'è quella galla macinata, ch'è servita alla concia delle pelli; per lo letto di queste piante. Ognun sa, che al fimo animale corrono gl'insetti. E raffreddandosi quel letto, si cavino i vasi, si rivolti la *vallonèa*, e si spruzzi leggiermente di acqua; e dopo mesi sei si frammischi con l'antico letto altra piccola quantità di *vallonèa*. In *secondo luogo*, che la miglior terra per piantarvi e le corone, o i rampolli degli ananassi, secondo le osservazioni del Signor *Picciuoli* toscano, (*Memoria su la coltivazione degli ananassi*, nel Magazz. georg. Tom. II, an. 1783) è quella, ch'è composta di parti 10 di vinaccia di un anno, di parte 1 di terriccio di bosco, di parti 3 di argilla, di parti 2 di arena di fiume, d'una parte di vallonèa vecchia, che ha servito di letto agli ananassi, d'una parte e mezza di fimo pecorino, e d'una di stabbio di cavallo, ambedue ben maturi; e finalmente di una parte e mezza di terra vegetabile di orto. *Terzo*, che in ogni anno fino al terzo, ne' principj di Aprile, agli ana-

nassi si debbono trapiantare in vasi sempre più grandi, acciocchè possano meglio vegetare, con lasciare sempre il pane alle radici. *Quarto*, che da principio queste piante s' innaffiino leggiermente sempre che il terreno si vede arido, e in ogni mutazione di vaso bisogna irrigare, e smuovere il letto, con aggiugnervi nuova *vallonèa*; nella state poi s'inacqueranno due volte la settimana, nell'inverno una sol volta il mese, e nella primavera una volta soltanto la settimana. E' bene, che la irrigazione si facesse a modo di pioggia con l'innaffiatojò a bocca traforata, per lavare le foglie dalla polvere. Ha poi osservato il Sig. *Cardone*, che irrigando leggiermente il centro delle corone con vasetto a becco, per 4 volte la settimana, in modo che l' acqua resti dentro la corona, senza uscirne fuora; il frutto ingrossa quasi un terzo dell'ordinario. *Quinto*, che nelle giornate freddissime si aprano le invetriate per qualche ora, e indi si chiudano, essendosi cambiata l' aria: nell' està si aprano a buon ora la mattina, e si pratichi lo stesso nelle belle giornate d'inverno, chiudendole poi sempre la sera. *Finalmente* il Sig. *Standard* ha insegnato a coltivare gli ananassi dentro l'acqua, e 'l Signore *Picciuoli* ha trovato col fatto, che ciò corrisponde alla dottrina. Da più tempo il Sig. *Curteis* avea osservato (*Compendio delle Trans. Fil. Tom. III, art. 7* Ven. 1794), che mettten-

tendo una foglia quasi secca di *opuntia*, o fico d'India, con la sola base nell'acqua, dopo un mese si riempì, gettò delle radici, e mise una foglia nuova. Anche io ho osservato lo stesso con una foglia del *cactus cochenillifer*. Dal metodo de' Sigg. *Standard*, e *Picciuoli* è poco differente quell'altro del Sig. *Brochieri*, il quale pure insegna a coltivare gli ananassi senza fuoco.

CAPO IV

Modificazioni di alcune piante olitorie. Quali erbe si serbassero dagli antichi per tutto l'anno, e come le condissero? Maniera da essi adoperata nel fare l'aceto, e la salamoja forte. Degl'insetti nocivi alle piante dell'orto, e de' rimedj contro di essi.

§. XX. IL tempo, e la lunga sperienza ha istruito gli Ortolani, senza saperne la ragione, che oggi si assegna senza fallo dalla Chimica moderna, a modificare non poche piante, mutandone non solo la figura, ma anche il colore, e 'l sapore, e rendendole da amare, e disgustose, ed ancor nocive, sane, saporite, e dolci. Di fatti il cavolo fiore, e il cavolo cappuccio non sono che una deformità della specie, proccurata dall'arte. Essi, siccome tutti gli altri cavoli, contengono quanti-

tà di solfo, e di azoto: ora ingrassando il terreno, ove vegetano, con diverse sozzure, non bastando i soli ingrassi vegetabili, e irrigando quelli con acque imputridite, che contengono i detti principj già formati, i primi, cioè i cavoli fiori, con la soprabbondanza del nutrimento, accrescendo la midolla de' rami floriferi, formano un gruppo, e un ottimo apparecchio per gli fiori consecutivi; e i secondi, o sia i cavoli cappuccj, distribuendo la gran copia del succo per le ramificazioni delle foglie, esse rendonsi cancave nel mezzo, ed astrette dalla forza centrale del germogliamento, si addossano e si stringono le une sopra delle altre in forma di globo. Nelle Provincie, ove manca simile governo; e i cavoli fiori, e i cavoli cappuccj vengono piccoli, e imperfetti. Inoltre le lattughe, e le indivie amano altresì un copioso irrigamento, perchè il soverchio umore diluisce, e allunga il proprio succo latteo caustico, che naturalmente le costituisce amare e purganti. Di più l'abbondante acquoso nutrimento, che non può essere tutto decomposto, e disossigenato dalla luce solare, impedisce all' idrogeno e al carbonio di fissarsi, con indurire le fibre delle lor foglie, e con formare in seguela le gomme resine, che rendono tali piante lattiginose ed amare. Negli orti non irrigui il sapore di queste due piante ottensi non è per certo da paragonare con la dolcezza di quel-

quelle degli orti irrigatorj. Nè per dissimile ragione si prescrive a legare, e ad interrare i cardì, i finocchj, i selleri, le indivie ec., acciocchè diventino e bianche, e dolci, e saporose; perciocchè la luce non potendo togliere alle medesime l'ossigeno; esso le imbianca, dopo che sono divenute come cachettiche; il che s'intenda pure de' carciofi coverti con pignatta (§. XVI). Similmente le rape, le carote, i *ravanelli*, le cipolle ec., e gli altri frutti radicali s'ingrossano nell'inverno, perchè ritardata, o impedita essendo dal freddo la lor vegetazione, l'umore recede alla base, e le modifica a questa guisa; il che s'intenda anche di tutte le altre piante bulbose. Finalmente l'accorto Ortolano dà buona esposizione a i melloni, a i cocomeri, alle fragole ec., acciocchè il sole ne colorisca i frutti, li maturi, li disossigeni, con ridurre i sughi acerbi e crudi in polpa saporita, e pastosa; e trattandosi di mantenere le specie de' buoni cavoli, e di non fare imbastardire i melloni, esso, perchè si eviti la permistione delle polveri fecondanti, donde si hanno le piante *ibride*, proccura di allontanare i cavoli ordinarj, e di non seminare i citriuoli nel campo de' melloni: e pratica lo stesso con le zucche, che più delle altre vanno soggette a tralignamento.

§. XXI E prima di fare passaggio alle erbe ortensi, che dagli antichi si serbavano condite

per

per le quattro stagioni dell'anno; il modo brevemente esporremo, come essi formassero l'aceto, e la salamoja forte; delle dottrine avvalendoci del gran *Columella* (Lib. XI, cap. 5, e 6), „ Metti in 48 *sextarii* (Vol. I, pag. „ 113) di vino guasto una libb. di lievito, „ once 3 di fichi secchi, e un *sextarius* di „ sale pestato insieme, ed uniti ad un *quartarius* di mele stemperato nell' aceto: getta „ il tutto nella misura accennata di vino. Alcuni adoperano quattro *sextarii* di orzo abbrustolito, noci 40 accese, ed una mezza „ libb. di menta verde. Altri fanno arroventare delle verghe di ferro, e poi le mettono „ nella mentovata misura di vino; indi accendono pinocchj 5, o 6 senza mandorle, e „ così infiammati li gettano dentro. Non „ mancano anche quelli, che fanno quest' „ operazione co'pomi di sapino infiammati ". E quanto alla salamoja forte, metti una botte con bocca grande, esposta al Sole, e piena di acqua piovana. Sospendi in essa un paniere di sale bianco, che in pochi giorni si fonderà; e replica a metterci del sale fino a tanto che il sale resta intero: allora la salamoja è perfetta. Ma conoscerai la perfezione della stessa, se mettendo del formaggio molle nella salamoja; esso galleggierà; e andando al fondo, è segno; ch'è ancora imperfetta, bisognandovi più sale. I Romani verso l'equinozio di primavera co-

coglievano i broccoli, i cavoli, i fiori de' capperi, i fusti dell'*appio* (volg. *accio*), la *ruta*, il fusto del *macerone* (specie di appio) unitamente al suo fiore, avanti che uscisse dal suo follicolo; il fusto della *ferula*, col suo fiore tenerissimo, ma non ancora sbocciato; i gambi col loro fiore ancora nascosto della *pastinaca* tanto selvaggia, che coltivata; il fusto della *vitalba*, dello *sparagio*, del *rusco*, o sia *pungitopo*; del *tanno*, che a somiglianza de' luppoli si alza con tenero gambo in primavera, e che oggidì si mangia dalla plebe; del *digitello*, che, secondo Plinio, è lo stesso che il *sedum*; del *puleggio*; della *nepitella*; della *lapsana*, sorta di cavolo selvaggio; e della *batide*, chiamata piede di nibbio; e il fusto tenero del *finocchio*. Ora tutte queste erbe, dice *Columella* (cap. 7) si conservano di leggieri, mettendole unite nella salsa medesima, cioè in due terzi di aceto, e in un terzo di salamoja. Però la vitalba, il rusco, il tanno, lo sparagio, la lapsana, la pastinaca, la nepitella, e la batide si possono mettere in vasi separati, dopo averle prima spolverizzate di sale per giorni due all'ombra, e dopo che hanno mandato fuora l'umidità. Ed avendo gettato tanto fluido, da lavarle in esso, si lavino, altrimenti si lavino con la salamoja, sovrapponendovi un peso: dopo si mettano in vasi separati, versandovi la salsa, composta di

due

due terzi di aceto, e di un terzo di salamoja; mettendovi sopra un buon pugno di finocchio secco. Raccolto che avrai il macerone, la ferula, e il finocchio, distendilo all'ombra, e dopo di essersi appassito, spoglia i fusti piccoli delle foglie, e della corteccia, e i grossi tagliali in due parti per mezzo di un coltello di canna: in ultimo vi si versi la salamoja, come sopra, cuoprendo il tutto con un pugno di finocchio secco. I broccoli, i cavoli, il piè di nibbio, il puleggio, e il digitello si lasciano seccare all'ombra per molti giorni, e poi appassiti, si condiscono al modo stesso che la ferula, la ruta, la santoreggia, e l'origano. In fine, sonvi alcuni, conchiude *Columella*, che condiscono la ruta soltanto con la salamoja forte senza aceto, lavandola nell' acqua, o nel vino, quando se ne vogliono servire, con versarvi sopra l'olio; e nella stessa guisa si potrebbero conservare e la santoreggia verde, e l'origano verde. I Tedeschi tritano, a dì nostri, minutamente i cavoli cappuccj, che mettono entro vasi, con spruzzarli di sale, e con porvi delle bacche di ginepro, o pure del pepe: e in ultimo vi sovrappongono de' pesi. Nell'inverno, dopo di averli ben lavati, e dopo una leggiera bollitura; entro a brodo fanno cuocere quel tritume, che in mangiandone, appellano *saverkraut*.

§. XXII. Molti sono gl' insetti, che recano dan-

danno alle piante dell'orto. Oltre a'topi, e alle talpe, contro a'quali si sono notati i rimedj, (Vol. IV pagg. 113, e 151), sonvi fra gl' insetti rettili dell'orto, certi bruchi lisci, simili a quelli da seta, detti volgarmente *campe*, e dal *Linneo grisomole*, i quali si mangiano tutti i broccoli, senza lasciare intatti gli altri cavoli, le rape ec.; e sonvi pure fra gl' insetti volanti, certi cimici, tra' quali quello di color tigrato, ch'è capace in un giorno di consumare tutti gli sparagj. I pidocchj, o gli afidi sono perniciosissimi a quasi tutte le piante; e varj bruchi danneggiano i ravanelli, le lattughe, ec. alle quali le lumache cagionano pur male, siccome a molti altri vegetabili. Fra gl'insetti poi, che rosicchiano le radici delle piante si contano la *zeccarüola*, che si crede portata ne'campi con lo fterco di cavallo, e che dicesi *gorfalo*, simile alla cicala; i *turdi*, così chiamati comunemente, simili alle *campe*, che fanno male anche alle radici del tabacco; e le forbicette, (volg. *bisaccelle*), che si mangiano l'epidermide delle radici delle piante. Contro alle *campe* alcuni noftri Ortolani mettono dentro un grosso vaso di acqua l'erba *jusquiamo*, detta dal *Linneo hyoscyamus*, e da' noftri *cannocchiale*, e con detta acqua aspergendo le piante dell'orto, le *campe* sen mujono. La detta erba è narcotica. Altri si servono dell'assenzio (*absynthium officinale*, L.), e vol-

e volgarmente *nascienzo* ; o pure della cipolla . In oltre ne assicura il Sig. *Gullet* nel suo *Ragguaglio sopra gli effetti del sambuco per preservare le piante dagl' insetti*, e *dalle mosche*, inserito nel *Compendio delle Trans. Fil.* Vol. VI, pag. 127, che avendo esso percosso e sferzato con alcuni gambi di sambuco giovane le piante di cavoli, quelle delle rape; non che un ramo di un pruno in ispalliera, e molte spighe di frumento, attaccate e dalle rughe, e dalle mosche sì nere, che gialle, e da altri insetti; e i cavoli, e le rape, e il pruno, e il frumento furono illesi da quale si voglia guasto. Di più Egli crede, che se si avesse in una tinozza una forte infusione di sambuco, e se ne facesse un'aspersione e su le erbe dell' orto, e sul frumento, e su gli alberi da frutto, di tempo in tempo, il buon successo sarebbe certo; nè si correrebbe alcun rischio di nuocere a' fiori, o alle frutta. E conchiude il lodato Autore, che il sambuco nano, o l'*ebbio* (*sambucus ebulus*, L.) esalando un puzzo più forte, e gagliardo di quello del sambuco ordinario, sarebbe da preferirsi nelle sperienze da farsi su questo obbietto. Contro agli afidi, o pidocchi giova moltissimo l'aspersione di acqua, in cui siavi stato infuso il tabacco in polvere. Contro alle formiche si è osservato che nella Solfatara di Pozzuoli non se ne veggono affatto: dunque il solfo polverizzato, o le

le pietre solforose ridotte in polvere, e sparse come cenere, giova contro a tali animaluccj; se pure non vogliam dire, che quelle formiche sì odiose a' coltivatori, sono il vero rimedio, che distruggono gli afidi. Nel *Teatro Italiano* ec. tom. I, *Firenze* 1774, si legge il seguente rimedio contro alle formiche, sì dannose a i frutti. La Russia nel 1772 trovandosi infettata di formiche, pensò al riparo, e trovò, che bagnandosi i frutti degli alberi coll'acqua, in cui era stato cotto il pesce, era un antitodo potente contro i detti insetti, che non sostenendone il cattivo odore, in pochi minuti cadono morti. Il Sig. *Mallet* contro agl'insetti degli sparagj, e de'legumi propone l'acqua, in cui sieno state immerse le foglie di ontano (volg. *autano*), con la quale acqua si debbono irrigare le piante; e l'Ab. *Rozier* soggiugne, che anche le foglie del noce hanno la stessa proprietà, cioè di non essere tocche, come quelle dell'ontano, dagl'insetti. Le lumache (volg. *maruzze*) si raccolgono facilmente di buon mattino, e i *lombrici* nella notte, avendo un fanciullo, che porti una fiaccola. Il mio Ortolano poi distrugge i *gorfali* con questo artificio: prende una pampana delle viti, e ne forma un imbuto, che col suo collo viene introdotto nel nido: poi vi versa dentro gocce 3 o 4 di olio, e appresso altrettanta acqua: l'animale esce subito fuori stordito, e

si uccide, e i *turdi* si cavano o col dito, o con la zappa, e si ammazzano co' piedi. Contro le *forbicette*, che amano di stare nascoste, si ficchi in terra una bacchetta all'altezza d'un palmo, e sopra vi si ponga un cannello, o un unghia d'animale con alquanto di mele nelle pareti interne; e così si ridurranno in quella cavità, e facilmente si distruggeranno.

CAPO V

Della coltivazione de' fiori per le quattro stagioni dell'anno. Modificazioni, di cui non pochi di essi possono essere capaci. Si parla de' vermini del terriccio, che recano danno a molti fiori. Mezzo da distruggerli.

§. XXIII Mio intendimento non è di ragionare quì a lungo della cultura de' fiori; ma soltanto non ometterò di dire, che qualche piccola porzione della terra dell'orto si può destinare alla coltivazion de' medesimi; spezialmente vicino alle grandi popolazioni, tra le quali la gioventù compra volentieri siffatti prodotti. Quindi l'Ortolano-giardiniero oltre alla zappa, alla zappetta, alla vanga, alla pala, al rastello ec. dee avere due crivelli, uno stretto per gli semi, e l'altro più largo per gli bulbi, e per lo terreno; l'in-

l'innaffiatojo, che versi l'acqua a modo di pioggia, diverse scope e di meliga e di ginestre, e molti vasi da mettervi quelle piante, che vegetano meglio in essi. I fiori sono o di primavera, o di està, o di autunno, o d'inverno. I fiori di primavera sono i tulipani primaticcj, gli anemoni, i ranuncoli, le giunchiglie semplici e doppie, i giacinti, l'asperule, i gigli, le primavere, i narcisi, la corona imperiale, l'orecchie d'orso, i garofani, le violette di Marzo, le regine margherite ec. I fiori di està sono i garofanetti di diverse specie, i garofani gialli, i martagoni, simili a' gigli, i papaveri, le tuberose, i giglj, i tulipani tardivi, la *magnolia grandiflora*, che fiorisce in Giugno, ec. I fiori d'autunno sono le rose d'India, i garofanetti d'India, gli amaranti, le calendule doppie, le balsamine, varj *ibischi*, il *crocus sativus* ec. I fiori d'inverno sono gli anemoni semplici, i giacinti d'inverno, il ciclamino d'inverno, i narcisi semplici, i crochi primaticcj, le epatiche, la *camellia Japonica*, il *metrosyderos metrum vacuum*, il *crysanthemum purpureum* (volg. *occhio di bue*, ec.). In oltre sonvi de' fiori, che durano sì in primavera, che nell'està, e nell'autunno, detti perciò fiori di tre stagioni: tali sono, fra gli altri il *gelsomino* tanto bianco, che giallo, le varie *iridi*, la *lantana*, la *vinca pervinca* ec. I *tulipani*, così detti dalla figura

F 2 de'

de' turbanti turcheschi, e de' quali esistono moltissime specie, siccome di tutti gli altri fiori sono o primaticcj, o tempestivi, o tardivi. A qualunque ordine essi mai appartengano, vogliono terreno mediocre, e riescono fecondi se vengono piantati in suolo, in cui l'anno innanzi crebbero gli anemoni: la distanza fra l'una pianta e l'altra dee essere di dita 5, e la profondità di dita 3. Gli *anemoni* di foglia stretta, e gli *argemoni* di foglia larga amano luogo solatìo, e terreno grasso e macero, e l'intervallo fra di essi dee essere d'un palmo; e perchè i fiori venghino più riguardevoli, bisogna lasciarne solo 8 o 10 per pianta. I *ranuncoli* vogliono anche terra grassa e macera, e luogo temperato: dopo di essere stati nell'acqua per ore 24 si piantano profondi dita 2 e lontani 4. Le *giunchiglie* amano sito mezzanamente solatìo, e suolo mediocre, e vogliono la profondità, e la distanza di dita 3. Di tutti i *giacinti* a riserva dell'indiano, che richiede sito ombroso più che solatìo, e terren da erbaggi; e 'l tuberoso, che vuole luogo aprico, e terra grassa e macera, ed acqua assai; le altre specie, che sono moltissime, amano posto solatìo, e terra da erbe. L' *asperula*, che da' boschi ove spontaneamente nasce, si trasporta ne' giardini, e negli orti, a cagione della candidezza de' suoi fiori, che spirano gratissimo odore; si propaga per mezzo di seme.

me. Questi fiori sono una specie di mugherini. I *giglj* vogliono sito mediocremente solatìo, terra buona, e leggiera: si cavano subito dopo i fiori, e si ripiantano alla profondità di dita 2, formando bulbi assai, che sono squamosi. Le *primavere* crescono da per tutto, ne' campi, ne' prati, e ne' boschi, e portano fiori semplici al numero di sette, di dodici, e qualche volta di ventiquattro e più, ma belli, gialli, e disposti a guisa d'ombrello. Tutti i *narcisi* chieggono posto molto solatìo, e terren d'erbaggj, e vogliono stare sotto dita 6, e distanti fra di essi un palmo: dopo anni 3 si cavino per levar loro il soverchio moltiplico. La *corona imperiale*, chiamata anche *giglio regio*, ama luogo temperato, e fondo da piante ortensi, e vuol essere distante, e sotterra un mezzo palmo. In Settembre si cavano con molta diligenza i bulbi dalle ajette, che sono nudi e dilicatissimi, si distaccano i figliuolini, e subito si ripiantano, e volendoli tenere fuora della terra, si avvolgano in carta, e si ripongano nelle scatole. L'*orecchia d'orso* o è straniera o nostrale. La prima, che vien dalle parti di Settentrione, malamente alligna ne' nostri giardini. La seconda vuole il sole, e terren grasso, macero, e che sia bagnato. Nel Maggio produce la nostrale in cima del gambo un mazzetto di fiori bianchi, belli e di varj colori, e nuovi. Il *garofalo*, che sarebbe più stimato,

se minor copia facesse de' suoi individui, si mantien meglio ne' vasi, che nelle ajette: chiede terren grasso e sottile, e 'l miglior di tutti essendo quello delle foglie degli alberi putrefatte dopo un anno; e vuole esser di tempo in tempo innaffiato. Nel piantare cotesti fiori, bisogna pestarli il gambo verso la base, e per avere garofani belli e grossi, conviene lasciare pochi bottoncini su i rampolli. Le *viole* tanto semplici che di fior pieno, e di qualunque colore chieggono posto temperato, terra buona e forte, e vogliono essere adacquate. Esse si moltiplicano co' rami. Degli altri fiori poi brevemente diremo, che i garofani gialli si propagano co' talli; i *martagoni* si coltivano come i giglj; i *papaveri* neri domestici, e i papaveri rossi selvaggj, e i papaveri cornuti si piantano ne' giardini per la sola bellezza, e per la varietà: il seme è minuto assai, e si pone in terra nella primavera, e nell' autunno; le *tuberose* di fiori belli e soavi, che dalle Indie vennero dapprima nell' Italia, amano il caldo, e crescono meglio ne' vasi, che nelle ajuole, e si piantano in Marzo, e si preservano dalle brine, e dalle piogge, le quali fanno perire la cipolla madre: le *rose* di molte sorte, e di varj colori vogliono il posto solatìo, il fondo buono e vigoroso; e nel Febbrajo e nel Novembre si pongono sotto alla profondità d'un palmo; e nel Marzo si potano,

le-

levandovi tutto; nella ſtate si bagnano assai, e nell'autunno vi si rinnova la terra, che esser debbe grassa e macera; alle rose d'ogni mese si tagliano nel Novembre vicino a terra tutte le verghelle; e nel Marzo si tagliano di nuovo i rami, lasciandovi solo un occhio o due per ciaschedun di essi; e prima che i bottoni di tutte le rose si aprano, è utile il torne via una buona parte; l'*amaranto*, detto da *Plinio spiga purpurea*, che produce fiore simile a pannocchia di color di porpora, e che fiorisce d'Agoſto per tutto autunno, chiede luogo temperato, e terra buonissima, e vuol essere innaffiato; le *calendule doppie* de'giardini, o *calte volgari*, allignano in tutti i terreni, e per farle venir belle, si debbono tener lontane dalle altre di specie inferiore, e si debbono lasciare per seme le piante più vigorose: si seminano in Marzo, e in Aprile, si sarchia la terra, si netta dalle erbe cattive, e si avranno fiori da Maggio fino all'inverno; le *margheritine*, che fanno fiori aperti simili a'fiocchetti incarnatini, vogliono poſto solatìo, fondo grasso e macero, e acqua nel tempo debito; le *balsamine*, che si piantano ne'giardini per puro ornamento, chieggono il caldo, e rendono il frutto in autunno; il *ciclamino autunnale* vuole luogo ombroso, siccome quello di primavera ama luogo solatìo, e ambi cercano terreno grasso e leggiero, vegetando meglio ne'

vasi, che nelle ajette; e si debbono trapiantare passato il terzo anno; i *crochi* amano sito solatìo, fondo grasso, e macero, con l'intervallo, e con la profondità di soli diti 3.; e si cavano per levarli la figliolanza, e per subito ripiantarli; e in fine le *epatiche*, dette de' giardini, si coltivano a cagion della bellezza de' loro fiori, che ora incarnati, e ora bianchi si mostrano nel cuore dell'inverno.

XXIV Avvertiremo ora poche cose quanto alla coltivazione de' fiori; 1, che il vero tempo per cavare i bulbi, e le radici è dal principio di Giugno per tutto Agosto, dopo che sono passati anni 3 dalla prima piantagione, cominciando da que', che sono stati i primi a produrre fiori, come i narcisi, ec.: 2, che nello scassare la terra o delle ajuole, o de' vasi, si dee fare in modo che la pala, o il cavapiante non intacchi nessun bulbo, essendo essi molto dilicati: i quali bulbi poi tutti uniti con le loro madri, e con i proprj invoglj si debbono conservare in una stanza calda, ed asciutta, o sopra delle tavole; con riporre dopo giorni 7 o 8 ciascuna specie entro a' cestelletti, che si appendono a' travi entro ad altra stanza, che sia rivolta a tramontana, con avvertire che i bulbi piccoli, come que' delle giunchiglie, e simili si debbono avvolgere nella carta, e custodirli nelle scatole: 3, che le radici de' fiori, come gli anemoni, ec. si vogliono

ca-

cavare con la stessa regola, e asciutte, che sieno, avanti che si riponghino ne' cestelletti, si stacchino le linguette superflue, e poi si conservino come i bulbi; e quelle altre piante, che hanno perpetue le radici, come i garofani, le rose, le viole, ec. si caveranno nel mese di Ottobre, e in quel di Novembre, e subito saranno ripiantate: 4, che le cipolle de' fiori si possono mettere in terra, o ne' vasi dal principiare di Settembre fino al terminare di Aprile, con adacquare tanto i bulbi, che i semi, e i rampolli fino a tanto che essi hanno messo radici; e poi il terreno si vuole spesso smuovere e sollevare; con ricordarsi, che ottima è quella terra, ch'è composta d'un quarto di terra riposata per alcuni anni, d'una parte di terriccio vecchio, e d'una parte di buona terra da giardino; e che il tutto sia passato per crivello, e disteso ugualmente all' altezza almeno d'un piede: 5, che tutto il segreto per avere fiori primaticcj consiste, secondo il *Cardano*, copiato dagli altri, nel riscaldare le gemme, mettendo le piante in luogo caldo, e nel nudrirle con sostanze grasse, calorose, e sottili, come sono i vinacciuoli, la morchia, lo scolo de' letami, ec. e le cipolle de' giglj quanto più sono poste profonde, tanto più tardi fioriscono: 6, che la varietà e la perfezione de' fiori si ottiene con iscegliere fra i moltissimi nati, que' pochi solamente, che meritano d' essere distinti;

e per

e per avere specie medie, si sparga verso il mezzodì su' fiori scelti la polvere fecondante d'altro fiore, ma d'un genere vicino: in tal modo gli Olandesi con proprio profitto hanno perfezionata questa parte della coltivazione: 7 in fine, che la maggior bellezza de' fiori si ha, come insegna il Sig. *Hill*, con trapiantare sovente i medesimi in terreno gradatamente migliore; e quanto a' fiori doppj, pensa il P. *Arena*, che non vi sia miglior metodo per quelli ottenere, che di serbare il seme di quelli, che hanno prodotto foglie, o petali in maggior copia, e con isvellere per lo contrario tutti i fiori semplici. Per fecondare artificialmente i semi de' garofani semidoppj, si taglino gli apici de' cornetti, che portano le polveri, e in luogo di essi, e a contatto del ricettacolo si avvicinino gli apici di quel garofano, la cui bellezza, e'l colore dal quale si vogliono moltiplicare. Nel *Teatro Italiano ec.* tom. 4, Firenze 1774, si legge il metodo seguente per avere delle rose di color verde, ed ancor gialle. Vicino a un rosajo si pianti il *pungitopo*, o sia *rusco*: in esso, dopo che sarà cresciuto, s'innesti a spacco il rosajo, e si attacchi ben bene l'innesto, con lasciare unito alla madre la verghetta del rosajo: quando questa si sarà incorporata al rusco, si tagli dalla parte della Madre. Le rose, che nasceranno, saranno di color verde. E perchè si abbiano le rose gial-
le,

le, si fa la stessa operazione sopra la ginestra, in vece del rusco. Per avere poi le rose in ogni mese, la pianta si dee potare dopo che ha prodotto il fiore, con tenere il *vaso coricato*. Nè sono mancati Autori, che si hanno tolto il pensiero di trovare mezzi per conservare a' fiori, anche ne' mesi invernali, e la loro freschezza, e l' odore di essi. Si riempia un vaso; dicono i Sigg. *Dubois*, *Broussonet*, e *Lafebure*; e spezialmente di piombo, con quanti fiori differenti si voglia mai, colti asciutti nell' està. Dopo si chiuda il vaso con coperchio di piombo; e si metta intorno della carta-pecora, ben ligata con filo di ferro. Il vaso si cali in Luglio, o in Agosto in un pozzo; sospendendolo ad un filo, di acciajo; dipinto con colore ad olio, per evitare la ruggine. Nel Dicembre, o nel Gennajo si cavi il vaso dall'acqua, e si troveranno i fiori freschi e odorosi, e tali dureranno per giorni non pochi. In Napoli però, a cagion del clima, non mancano fiori in tutti i mesi dell'anno; e per chi avesse voglia di farne acquisto, noi ricordiam quì *Antonio Cardone*, Giardiniere-fiorista nel Quartiere di Chiaja, il quale coltiva, e vende sopra a cento varietà di garofani, altrettanto di rose; sei diversità di gelsomino, geranj, ibischi, giacinti, tulipani, ranuncoli ec. di molte spezie. Nel terriccio si trovano spesso certi vermini bianchi, e sottili come un ago, di

po-

poche linee di lunghezza, i quali attaccano i fiori dilicati, e principalmente i garofani, i ranunculi, non che le cipolle, e le radici delle piante. Secondo l' Ab. *Raillanne*, Priore di S. Giò: di Varen, basta mischiare la polvere di carbone pestato, e vagliato con crivello di fili di ferro, nella quantità di un quinto su l' intera massa della terra preparata per la coltivazione de' fiori; perciocchè la polvere del carbone non solo espellerà, e farà morire gl' insetti del terriccio; ma altresì manterrà e fresca, e fertile la terra: il che giova moltissimo a tutte le piante. Oltre al lodato P. *Arena*, su di questo argomento hanno scritto il P. *Ferrari*, il P. *Mandirola*, il *Clerici*, e moltissimi altri. Finalmente le semenze tanto de' fiori, che di quale si voglia altra pianta, anche le più refrattarie, venute da regioni lontane, germoglieranno senz' alcun dubbio, se si farà uso dell' acido muriatico ossigenato, o pure dell' acido nitrico, i quali due acidi sono carichi di ossigeno, che favorisce, ed accelera la germinazione.

CA-

CAPO VI

Di alcune piante medicinali, che si possono coltivare nell'orto. Si ragiona delle piante tintorie; come pure del tabacco, della regolizia, della salsola, e di altre piante, che offrono il perfetto sapone.

§. XXV. OGni paese dee avere per la salute pubblica il suo Orto farmaceutico; e i Medici, e gli Speziali si debbono togliere il pensiero di suggerire agli Ortolani tutte quelle piante, che sono necessarie, e che si possono coltivare nelle rispettive regioni. Di più debbono istruire i medesimi, che ogni pianta richiede una terra propria a ben vegetare: così l'*asarum*, l'*arum*, il *dictamnus albus* ec. amano i luoghi ombrosi; il *lilium album*, il *thymum*, la *lavandula* ec. vogliono suolo arenoso; il *rabarbaro* il fondo argilloso; e lo *scordio*, il *puleggio* ec. i terreni paludosi ec. Le piante poi medicinali si possono ridurre alle seguenti; senza dir nulla degli alberi, come del *populus nigra*, del *morus*, del *berberis*, del *lauro-cerasus*, del *buxus*, della *salvia*, del *cerasus*, della *juglans* ec.; come anche delle erbe aromatiche, da noi sopra ricordate, le quali hanno luogo nella Medicina.

Ricinus communis (ricino), che nasce spon-

taneo

taneo nelle due Indie, e nella Sicilia, e i cui semi, che si vendono in Napoli fino a carlini 5 il rotolo, s'impiegano nella Medicina, cavandone l'olio. Ama terreno sciolto, e tufaceo, e suole riprodursi spontaneo ovunque allignò una volta. Un campo *a ricino* rende più che un campo a grano, o a vino, o ad olio, secondo il Sig. *Bartolini*, Professore in Siena.

Matricaria chamomilla (camamilla), di cui tutte le parti del fiore, e spezialmente quelle del calice si adoperano in Medicina. In Napoli si vende fino a carlini 15 il cantajo.

Centaurea benedicta (cardo santo), ch'è un esimio ſtomachico nella debolezza del ventricolo.

Papaver somniferum (papavero bianco), che nasce spontaneo nel noſtro Regno, e di cui si vendono le capsule, appellate *teſte* fino a carlini 10 il migliajo. Dalle capsule per incisione si ricava anche l'oppio.

Sison ammi. Pianta spontanea fra noi, e che si coltiva pure in Puglia, e in Lecce. I suoi semi hanno il primo luogo fra i rimedj carminativi.

Ammi majus, che pure è comune presso di Noi.

Salvia sclarea. Queſta spezie, tra tutte le salvie merita di essere coltivata negli Orti, essendo la decozione delle sue foglie un ottimo rimedio corroborante de' reni, ripurgandoli dalla renella. Nasce in molti luoghi del noſtro Re-

Regno: vive due anni, e dopo di aver fiorita nel secondo anno va a finire. Le sue foglie sono a forma di cuore, e rugose nella superficie.

Crocus sativus (zafferano) si coltiva nell' Abbruzzo Aquilano, e serve molto in Medicina. Noi ne parleremo fra le piante tintorie.

Mirabilis dichotoma (scialappa, e fior di notte). La sua radice si vuole un efficace purgante ne' morbi cronici; e si valuta come specifico contro i vermi inteſtinali, e contro la tenia ſtessa.

Solanum sodomeum (solano spinoso), che nasce spontaneo in tutto il littorale delle Calabrie, e della Sicilia. Si può coltivare negli Orti, essendo un sedativo, e risolvente di primo ordine, promovendo il sudore, e le orine.

Evonymus europaeus (berretta di Cardinale). I suoi semi ridotti in polvere, e sparsa sul capo con un poco di olio, uccide i pidocchj.

Herniaria glabra (erba turca). Ama terreno arido, e fra noi si trova spontanea. Data in decotto giova alla nefritide calcolosa.

Amomum zingiber (gengiovo) pianta dell' India orientale, donde passò in America. Si coltiva in Napoli dal mio *Cardone*. La sua radice, ch'è perenne, ha il vanto di essere ſtomachica, incisiva, e carminativa.

Amomum cardamomum. Si preferisce il *minore*, i cui frutti, che contengono semi aromatici,

tici, giovano alla languidezza dello ſtomaco:

Acorus calamus. Il *volgare* si coltiva in molti giardini. La sua radice è ſtomachica, antiseptica, e antiscorbutica.

Rumex acetosa (acetosa). Con la cultura diviene più grande, e 'l sugo delle sue foglie giova contro allo scorbuto; e le ſteſse foglie applicate eſternamente, ripurgano le piaghe putride.

Laurus camphora. Queſta pianta del Giappone, si coltiva nel R. Giardino di Caserta.

Rheum (rabarbaro). Nell'Orto Botanico di Palermo si coltiva il *Rheum compactum*, e l'*undulatum*. Il *Rheum palmatum* però si vuole il vero Rabarbaro delle Officine.

Cassia Senna (siena), di cui evvi l'*Alessandrina* e l'*Italiana*, così detta, perchè si coltiva in varj luoghi dell'Italia, e che proviene dalla pianta Alessandrina.

Dictamnus albus (frassinella), che oltre al nascere spontanea nelle colline sassose, si coltiva anche negli orti. I Medici si sono riſtretti alle virtù della sua radice, che corroborano il ventricolo, che combattono la malignità de' morbi, che muovono i meſtrui, che occidono i vermi, ec. Il Sig. *Stork* l'ha sperimentata ottimo specifico contro alle terziane, data in polvere; contro i lombrici, unita alla gialappa; e contro il flusso immoderato de' meſtrui, e nel flusso bianco invecchiato, ed acrimonio-

so,

so, dandone uno scrupolo due volte al giorno. Ho dato molte semenze di questa pianta, avute da oltre Monti, al mio Giardiniero *Cardone*, perchè le coltivasse.

Paeonia officinalis (peonia), che si coltiva negli orti per la maestà de' fiori, che con la cultura si fanno pieni; ed anche per uso medico, avvalendosi gli Speziali della sua radice.

Melissa officinalis (cedronella). Nasce spontanea, e si coltiva negli orti. Il suo decotto, e la sua infusione vagliono a promuovere i mestrui.

Tanacetum vulgare (tanaceto). Pianta spontanea del nostro Regno, e si coltiva negli orti, per uso di Medicina, essendo la sua erba stomachica, sudorifera, e nervina. I suoi fiori sono stimati antelmintici, e i semi si adoperano contro i vermi.

Cineraria maritima (querciuola marittima), che nasce spontanea nel littorale di Pozzuoli, e in gran copia nell' Isola d' Ischia. I nostri villani si servono delle foglie, che dicono di *cercolella*, per le piaghe, fino alla guarigione.

Matricaria parthenium (matricaria). E' pianta nostrale, che si coltiva pure negli orti: essa ha l' odore di camamilla, ma più grato, e si crede comunemente, che possegga la virtù di provocare l' esito del sangue mestruo, e lochiale. L' erba applicata sul capo, seda

 l' emi-

l'emicrania, e in forma di cataplasma calma i dolori podagrici.

Helianthus annuus (girasole), originario del Perù, e si coltiva ne' nostri orti. Da' suoi semi si può trarre olio per le lucerne, e ridotti in farina possono servire di pappa a' fanciulli. Le api amano i loro fiori, e gli animali mangiano le foglie. Da libb. 100 delle sue ceneri si sono avuto libb. 2 di potassa. E chi desiderasse maggiori cognizioni su le piante medicinali, e su le proprietà delle medesime, potrà recarsi in mano l'Opera, col titolo: *Delle facultà delle Piante* ec. del chiarissimo nostro *D. Vincenzo Petagna*, impressa in Napoli nel 1796, tom. I. II. III in 8°.

§. XXVI Fra le piante tintorie occupa il primo luogo la robbia (*rubia tinctorum* L.), che ci dà un bel colore rosso, e che i Francesi dicono *garance*. Nelle nostre provincie se ne incontra in tanta quantità per le campagne, senza che uom la coltivasse, che un rotolo di radice ben lavata di robbia, ove consiste il colore, si vende grani 3 o 4. Le donne dopo di aver ammaccate quelle radici, le mettono entro a' vasi d'acqua, e dopo ore 24 d'infusione, fanno bollire insiem con le radici le calze, le berrette (volg. *coppole*), i panni di lana, ec. che non perdono mai il colore. Non si può negare che la robbia sativa debba produrre miglior effetto della selvaggia. Quindi essa

essa si può propagare o per seme, o per radici, o per getti. Quasi tutti gli Scrittori moderni affermano che moltiplicar volendo la robbia per via di semenza, si debba aspettare molto tempo, per cavarne profitto; ma il Signor *Dambournay*, della Società di Agricoltura di Roven, nello spazio di soli mesi 18 ha avuto con questo metodo piante più riguardevoli di quelle, che provengono da' germoglj della medesima età. Ne' principj di Marzo, dice il lodato Autore, si faccia in un quadrato dell'orto il semenzajo della *garanza*, come si pratica con le cipolle; e dopo che le piante nate avranno sei foglie, si trasportino in campo aperto, che abbia servito alla coltura delle biade, seguendo la direzione dell'aratro. Si può anche seminare in suolo piano, e allora si dee aspettare il mese di Maggio. In oltre si moltiplica la robbia per mezzo di getti, quante volte i fusti di essa si coricano sotterra, e dopo di aver messo radice, si ripiantano in altro luogo. Ma la via più brieve è quella delle radici; bastando che si metta in terra porzion di radice provveduta d'un solo germoglio, ovvero di poche barbe, che si avrà una pianta di robbia. Benchè in ogni terreno la *garanza* vegeti e cresca; pure i fondi leggieri e argillosi producono migliori radici de' fondi grassi e paludosi, i quali ne somministrano in maggior abbondanza. In qualunque modo questa

pianta si propaghi, bisogna aver per essa attenzione, e con togliere le erbe cattive, e con smuovere il terreno, e con rincalzare le radici, acciocchè vengano più belle. Nel mese di Settembre si può falciare l'erba della garanza, ch'è eccellente foraggio per le vacche, e nell'Ottobre, e nel Novembre si possono scavare le radici di essa; le quali allora si giudicano ottime, quando sono arrivate alla grossezza d'una buona penna da scrivere. Il *Duhamel* (*Memoire sur la garance, & sa culture, ec. Paris* 1757) descrive la stufa immaginata per seccare le radici della *garanza*, e parla de'molini da stritolare e da polverizzare le medesime: i quali strumenti esistono a Lilla e a Corbeil. Ma il poc'anzi lodato Sig. *Dambournay* ha sperimentato che libbre 4 di radici fresche di robbia ben lavate e peste nel mortajo producono lo stesso effetto in un bagno di tintura, che una libbra della stessa robbia secca, e ridotta in polvere: dal che si dee concludere, che adoperando la robbia verde, si risparmia la metà delle radici; perciocchè secondo il *Duhamel*, libbre 8 di *garanza* verde non ne somministrano che una libbra secca; oltre al risparmio delle stufe, de'molini, degli uomini, ec. Per avere poi una bella tintura di robbia, il Sig. *Pagne* di Darnatal suggerisce di mettere le radici in un sacco di tela ruvida, e di scuoterle con violenza; con tal operazione l'epider-

dermide si distacca insiem con que' piccioli filamenti di barbe, che vi si trovano; lo staccio poi finisce di staccare quasi tutta l'epidermide; e per questo mezzo si hanno belle radici di robbia di vago colore, che supera quello dell'*azala* di Smirne, ch'è altra varietà di robbia, con cui si fanno belle tinte incarnate alla maniera di quelle di Adrianopoli. Io desidererei che nelle nostre provincie si cominciasse a coltivare la robbia, siccome sento che già si coltivasse anni addietro in Angri, e in Caserta; e che oltre alle lane, si tingesse pure con essa la bambagia, che a noi non manca. Il Sig. *Hausmann* (*Intorno le qualità dell'acqua relativamente alla tintura di robbia, nel Vol. II del Giorn. di Teramo, an.* 1792) ha sperimentato, che se all'acqua, che servir debbe alla tintura di robbia si aggiugne del carbonato calcareo (terra calcarea aerata), la tinta ne darà il vero rosso di Adrianopoli, con cui si possono tingere le bambagine fine, non che le altre tele.

§. XXVII Il guado (*isatis sativa, vel latifolia*, L.), che da' Francesi si chiama *pastel, guade*, ec. vien coltivato in varj luoghi della Francia, e della nostra Italia per uso delle tinte turchine, e di quelle altre, che danno nel l'oscuro profondo, o nel nero. La pianta produce tronchi alti circa piedi 3, e grossi come un dito; e le sue foglie, che sono *sparse*, e

che formano il colore, si rassomigliano a lingua di cane, essendo anche lisce, e d'un verde turchiniccio. Ecco in brieve il metodo di cultura, che si tiene a Rieti nell'Umbria, ove il guado riesce a perfezione, senza che mai il seme di esso imbaſtardisca. Preparato che sia il terreno, e a sufficienza letamato, si semina il guado non tanto folto nel mese di Febbrajo in giorni asciutti; e dopo che le piante son nate, si diradano, lasciandole a giuſto intervallo: nel mese di Giugno, fino al qual tempo si sarchia il campo, secondo il bisogno, si fa la prima colta delle foglie; e il grado di maturità di esse si conosce dal rompere una foglia, e dal ſtrofinare con quella un panno bianco, osservando il colore, che dà: nel mese di Luglio, tempo, in cui di ordinario le piante si sono riveſtite di foglie, si fa la seconda colta; alla quale succede la terza, e l'ultima, che vale più delle altre, dopo la metà di Agoſto. Se la pianta è ferace, si può fare anche la quarta raccolta. Le foglie colte, e lavate si portano al molino a queſt'uopo deſtinato, la cui macina è in piedi come quella de' trappeti delle olive, e si riducono in paſta: la quale si mette al sole perchè disecchi, maneggiandola ogni mattina, e ſtringendola; e all'avvicinarsi del sole al mezzodì, o temendo di pioggia, si cuopra con iſtuoje. Nello ſteſso modo si macinano le altre raccolte, con ammontare la

paſta

pasta della seconda macinatura su quella della prima, e la terza su quella della seconda, e va discorrendo. Nella fine di Agosto si rimacina tutta la pasta; e dopo se ne formano de' pani di forma cilindrica di peso di libbre 15 l'uno in circa, e si pongono sopra graticce di frasche sospese all'aria, e distanti fra di esse, acciocchè si secchino, con maneggiarli sovente, fino a tanto che sieno bene prosciugati; il che avviene ne' mesi di Novembre, e di Dicembre. Finalmente que' pani si trasportano ne' magazzini, ove si adacquano, si rivoltano, si fanno fermentare, si stritolano sino a ridurre la massa in polvere, che allora è buona a tingere; e per ben conservare detta polvere, si dee tenere in luoghi asciutti e freschi, con rivoltarla di tempo in tempo. E si avverta qui 1, che alle piante destinate per seme, che si dee raccogliere nel Giugno dell' anno appresso, non si toglie mai la foglia: 2, che stendendo la coltivazione del guado, noi non avremmo tanto bisogno, come oggi, dell' indaco, che, benchè costi meno del pastello stesso, pure si dee comprare; o almeno si risparmierebbe molto indaco; e 3, che si potrebbe tentare di fare uso del guado fresco, come abbiam detto della robbia: nel qual caso si eviterebbero le spese della fattura de' pani di guado, e di tutte le altre operazioni.

§. XXVIII La luteola (*reseda luteola*, L.),

che serve per la tinta gialla, e anche per la verde, unendola al colore turchino, nasce spontaneamente in molti luoghi della nostra Italia, della Francia, della Spagna, dell' Inghilterra, e della Boemia. La *luteola* non vive più di un anno e mezzo: ha fusti alti fino a piedi 4, radice bianca, grossa come un dito, e odore e sapore simile a quello del rafano; e le sue foglie disposte in circolo sono lunghe circa un palmo, e si stendono sopra la terra. Secondo il Sig. *Pietro Arduino* (*Memorie d' osservazioni, e di sperienze ec.*), la luteola si semina in Agosto, in Settembre, e anche nel Marzo, come si semina il lino, e ama terreno grasso piuttosto che magro. Quando le piante sono giunte all'altezza di dita 2 si debbono nettare delle erbe cattive. La raccolta si fa nel mese di Giugno, o di Luglio, quando cioè le foglie cominciano a seccare. Il lodato Sig. *Arduino* dice, che in due maniere si può cavare profitto da questa pianta. La prima si è di tagliarla verde, di farla macinare come il guado, di ridurla in pasta, di formarne pallottole, con farle seccare all'ombra, e in fine di adoperarla. La seconda maniera si è di tagliare la luteola, di reciderne le radici, che a nulla servono, di raccorre il seme già maturo per l'anno appresso, di fare seccare i fusti all'ombra, e di polverizzarla. Non dobbiamo tacere, che il giallo di siffatta pianta sia poco du-

durevole, o come dicono i tintori, il color di essa è falso. Il Sig. *Wogler* dalla decozione de' semi del trifoglio rosso mescolata con l'alcali fisso ha avuto un colore giallo-oscuro; e mescolandovi l'acido vetriolico, ottenne un color giallognolo chiaro. In oltre il Sig. *de la Val* sciogliendo nell'acido artificiale, composto di acqua comune con una decima parte di acqua forte, i fiori di balsamina rossa, e quelli del papavero rosso; ne ha avuto un liquore rosso, che si convertiva in giallo, ove gli si aggiugneva l'olio di vitriuolo. Finalmente il Sig. *Hausmann* dice, che col mettere il carbonato calcareo in una decozione di sommacco, o di noce galla in ebollimento, la decozione comunica alle materie impregnate di allume, atti giallastri; e a quelle, che lo sono di ossido marziale, colori più o meno brunastri, che tirano all'atto di sterco di oca, in vece di produrre il nero; o atti grigj. In quanto all' indaco poi (*indigofera*), col quale si tinge frà il turchino e l'azzurro, il Sig. *Arduino* descrive il modo da esso tenuto in preparare quella poca quantità, che potè avere, e che riuscì niente inferiore all'indaco *guatimàlo*, ch'è il migliore di tutti.

§. XXIX. Il cardo da berrettai (*dipsacus fullonum*, L.) che serve per carminare *coppole*, *calzettoni*, saje, rascie, e altri panni di lana, non solo nasce spontaneamente ne' luoghi incolti,

ti, e lungo le strade; ma anche si coltiva fra noi, spezialmente nello Stato di Sanseverino, ove esistono molte fabbriche di lana. Que' popoli lo chiamano *garzo*; e dal semenzajo fatto nel mese di Novembre, trasportano le piante nel Marzo, piantandole all' intervallo d' un palmo in terreno forte, e argilloso, e ben arato, e letamato; e nell' està dell' anno seguente colgono le *teste echinate*, che si conservano in luoghi ben asciutti, perchè l' umido le renderebbe inutili. Il campo si smuove più volte con le zappe, e si tolgono le erbe inutili. Ma si potrebbe anche questa pianta utile alle arti seminare nell' autunno, con sarchiarla più volte nell' inverno, e nel mese di Luglio cogliere le sue teste.

§. XXX Il zaffarano (*crocus sativus autumnalis*, L.), che nel natìo terreno di Smirne, e della Natolia germoglia spontaneamente in luoghi ombrosi, si propaga per mezzo di bulbi, e ama terreno ottimo, purgato di tutte le erbe nocive, ben zappato, e concimato con fimo di cavallo ben maturo: ovvero letamato con altre sostanze due anni prima di seminarlo. In primavera si formano le ajuole come di orto, e ne' principj di Luglio, o di Agosto alla profondità di dita 4 si mettono sotterra le cipollette, e nate che sono le piante, si ha cura delle medesime. Fra il Settembre e l' Ottobre il fiore si manifesta, e allora, prima che

esso

esso si apra, comincia la raccolta del zaffarano, la quale si fa di buon mattino, avanti che il sole ne asciughi la rugiada; con allargare la corolla di detti fiori, e con prendere i pistilli, che si trovano dentro, e che contengono il zaffarano; e quindi entro cestelle viminee si fanno seccare o all'ombra, o al fuoco lento, e in ultimo si conservano in vasi, o in scatole ben chiuse. I bulbi, che restano in terra vogliono essere coltivati nel secondo anno, e nel terzo si debbono scavare, per fare la scelta di essi; riprovando i guasti, e le parti secche; che si ripiantano in terreno nuovo nel tempo indicato. Il miglior zaffarano della Germania è quello d'Austria, e in Francia è quello del Gatinese. Ne' nostri Abbruzzi si coltiva pure siffatta pianta con profitto di quelle popolazioni (*Vol. III*, §. *LXI*); e in qualche luogo di Terra di lavoro, come in Vico Equense ec. ho veduto coltivare il *cartamo*, ovvero *zaffarano bastardo*, che dicon pure *zaffaranone*.

§. XXXI E poichè su la coltura del cartamo abbiamo un' Istruzione d'un nostro grande Amatore di Agricoltura; perciò ho pensato di riprodurla in questa nostra Opera; trovandosi impressa nel Vol. XLVII del Giornale Letterario di Napoli, alli 15 di Marzo 1796.

CA-

CASERTA

Istruzione per la coltura della pianta del cartamo.

La pianta del *cartamo* detta volgarmente *zafferanone*, e da' Francesi *carthame*, *safranon*, *ou safran-batard*, dicesi dal Linneo *carthamus tinctorius*. E' ella una pianta annua a fiori composti, che cresce d'ordinario all'altezza di trè in quattro palmi, producendo su d'uno stelo principale, derivato da una radice semplice, e fibrosa, parecchi rami, le cui cime veggonsi guernite a tempo proprio di bottoni ovati alquanto spinosi, sù ciascuno de' quali schiudesi in bell'ordine un gran numero di fiorellini di color d'arancio; ond'è che suol fare in parecchi luoghi l'ornamento de' giardini. E' ella nel tempo stesso una pianta tintoria di un uso assai comune, adoperandosi i suoi fiori per tingere le sete, le piume, e cose simili, di color scarlatto, e di tutte le gradazioni di color di rosa. Costesti fiori soglion venire a noi dall'Egitto, e dal Levante a prezzi considerabili, pagandosi all'incirca cento ducati il cantajo, giacchè il prezzo varia più o meno a norma delle circostanze.

I nostri però, giusta i saggj da me fatti, sono migliori al paragone, perchè danno alla

sera un color più vivo, e non alterano punto il suo lustro naturale. E siccome ho veduto che cotesta pianta prospera benissimo nelle nostre terre, e nel nostro clima; e rifletto d'altronde che l'introduzione della sua coltura nel Regno riuscir potrebbe oltremodo profittevole, attese le somme notabilissime di danaro, che se n'estraggono ogni anno per supplire al bisogno de' Tintori; così a fine d'incoraggire i nostri nazionali a promuovere sì fatta coltura, m'impegnerò di descrivere brevemente il metodo che si è da me tenuto nel coltivarla in varie sorte di terre a modo d'esperienza.

Il cartamo riesce in quasi tutte le terre, giacchè io l'ho provato in terre forti, grasse, ed irrigate, in terre leggiere, grasse, ed irrigate; e finalmente in terre leggiere non tanto grasse, e non irrigate; ed in tutt'e tre ho veduto, che le piante prosperavano bene, e che quasi eguale è stato il prodotto, fuorchè nelle terre leggiere, ov'è riuscito un poco minore. Ma principalmente ho fatto l'esperienza sopra un moggio Casertano di giusta misura (a), della prima spezie di terre indicate di sopra.

Dovendosi seminare la semenza del cartamo, uo-

(a) *Il moggio Casertano è composto di passi 30, ed ogni passo di passitelli 30, ed ogni passitello di pal. 7 e un terzo. Ogni qualvolta si parla di moggio, s'intende parlare di questo.*

uopo è lavorare, ed ingrassare la terra nel modo che si vuol praticare per gli marzuoli, come sarebbe il grano d'india, i fagioli, ed altri legumi; cioè col vangarla, ovvero zapparla; e nei luoghi dove mancassero le braccia, si deve arare ripetute volte, e particolarmente a minuto; e dopo ciascheduna aratura (che dovrebbero essere almeno quattro) si ci deve passare l'erpice, o sia mangano, sicchè la terra venga ad esser bene bene rivoltata, e purgata dall'erbe nocive. Questo lavoro si fece nel moggio di esperienza nel mese di Febbrajo; ma si può ancora fare alquanto più tardi. Il moggio di cui si ragiona per alcune circostanze si letamò meno del dovere.

Nelle terre leggiere e dove non vi è irrigazione, si deve por mano alla seminatura nel mese di Marzo (a); ma nelle terre forti ed irrigabili dee seminarsi tra la metà e 'l fine di Aprile, per isfuggire il pericolo di certi insetti, che sogliono attaccare le piante della seminagione primaticcia.

Il

(a) *Riuscirebbe più vantaggioso, se si volesse seminare nel mese di Ottobre; giacchè la pianta trovandosi più vigorosa, e più robusta nell'entrar di primavera, produrrebbe a suo tempo una maggior copia di fiori.*

Il metodo da tenersi nella seminagione (a) si è quello di solcare tutto il terreno già preparato nel modo suddetto, facendo i solchi della larghezza di circa un palmo, ed alti un palmo e mezzo. Sulla costa di detti solchi si piantino le semenze a due a due, circa un palmo distanti le une dalle altre. In questa guisa per ogni moggio vi occorrono circa due misure di semenza. Appena le piante avranno formato cinque, o sei foglie, si spiani il terreno, zappandosi la terra con cautela tra le pianticelle, per non ismuovere le ancor tenere barboline, e purgandola bene da ogni sorta di erbe nocive.

Ne' primi giorni di Giugno quando le piante sono giunte all'altezza di circa un palmo, uopo è rincalzarle con formare i solchi per via della zappa tra fila e fila delle piante medesime, purgandole anche in questa seconda operazione, dall'erbe nocive.

Nelle terre dove nasce molta erba cattiva, sarà bene di ripetere questa operazione in fine del detto mese, giacchè alla piantagione di cui [illegible] si

(a) *Per assicurarsi della bontà delle semenze, uopo è gettarle nell' acqua, e servirsi di quelle, che vanno a fondo, poichè le altre che vanno a galla, non sono buone per nulla. Fatta che sia questa operazione conviene seminarle subito.*

si tratta, cotesta sorta di erbe suol nuocere infinitamente.

Ne' siti dove può farsi l'irrigazione, dopo le operazioni enunciate, sarà bene di darci due, tre, o quattro volte l'acqua: ma su di ciò ciascuno dee regolarsi a norma delle circostanze, badando bene di cessare dall'innaffiamento tostochè cominciano a comparire i fiori: ciocchè suol succedere verso la metà di Luglio.

Tosto che i fiori si vedranno alquanto appassiti, e caduti sui proprj calici, si darà mano a raccorli. Ciò si eseguirà mattina per mattina dopo che la rugiada sarà stata dissipata dal sole, andando tra solco e solco. Afferrando i fiori di ciascun bottone colle punte delle cinque dita unite insieme, possono strapparsi tutti ad un sol colpo. Raccolti che saranno i detti fiori si porteranno a casa, e si riporranno in un sito ombreggiato sparsi largamente, o dentro sporte, ove siavi un letto di carta, o sovra lenzuoli distesi per terra: avvertendo di rivoltare cotesti fiori una volta il giorno per lo meno, affinchè si asciughino perfettamente. Ciò fatto, si ripongano ne' sacchi, per poi venderli ai Tintori.

Bisogna avvertire, che nelle diverse volte che cotesti fiori si rivoltano, uopo è purgarli da qualunque altra sostanza eterogenea, come altresì da quei fiori stessi, che si fossero infradiciati e corrotti.

La

La raccolta di tali fiori suol durare fino alla metà di Agosto; e vuolsi badare a non danneggiare i calici, poichè altrimenti ne soffrirebbe un notabile discapito la semenza.

Fatta che sia la raccolta, sarà molto conveniente, trattandosi di luoghi, ove possa farsi per irrigazione, d'irrigare le piante un'altra sola volta; e ciò ad oggetto che i semi possano giungere a perfetta maturità. Siffatta maturità, che suole avvenire d'ordinario verso la fine di Agosto, si riconosce agevolmente dal vedersi le piante del tutto secche, e inaridite.

In tale stato uopo è svellere le piante e trasportarle sull'aja, ove spandendosi largamente, vi si lasciano stare per tre o quattro giorni esposte al sole.

Per dibucciarne poi le semenze può farsi uso del metodo seguente:

Adattasi una pertica in modo che attraversi l'aja suddetta. Indi al fianco di cotesto legno appoggiando ciascun uomo con una mano un fascetto di piante di cartamo, coll'altra batterà su i bottoni di esse con una mazzuola, scuotendo il fascetto di tratto in tratto. In tal guisa ne usciranno le semenze senza rompersi, siccome avverrebbe con ogni altra sorta di metodo che volesse adoperarsi per trebbiarlo. Dopo di che si ripasseranno i gusci a mano per ritrarne tutta quella semenza che vi potesse es-

sere rimasta. Ciò fatto, la semenza si purga come tutte l'altre, cioè dimenandola colla pala contro il vento, ed indi crivellandola.

Spesa e ritratto del moggio d'esperienza.

Spesa			Ritratto
Vangatura ducati	6		Rotola 24 di fiori, i quali venduti alla ragione di carlini 13 il rotolo, hanno dato ducati 31 20.
Stabbio	2		Sei tomola e mezzo di semenza, la quale aumentandosi la coltura del Cartamo, potrebbe vendersi, oppur se ne potrebbe estrarre dell'olio: ciocchè accrescerebbe viemaggiormente il prodotto.
Spianatura	1		
Due rincalzamenti	1	60	
Raccolta de' fiori e avellimento delle piante	4		
Per 4 innaffiamenti		80	
Per trebbiatura	1		
Somma duc.	16	40	

§. XXXII Finalmente i Botanici, tra' quali a dì nostri il P. Ab. *Vitman*; annoverano fra le piante tintorie anche le seguenti, che noi distingueremo co' nomi sì *Linneani*, che volgari, indicando le parti di esse, che possono servire all'uopo.

Acan-

Acanthus sativus (*acanto*). L' erba dà un color giallo.

Actaea spicata (*cristoforiana off.*). Le bacche cotte con l' allume danno buon inchiostro.

Agrostis spicaventi. Il succo delle estreme spighette tinge in verde.

. . . interrupta. Bollita con la lana, la tinge in verde.

Amorpha fruticosa. Può servire in vece dell' indaco.

Anacardium occidentale. Il succo delle noci tinge le tele di color di fuoco; e l' olio di esse tingono in nero.

Anchusa officinalis (*ancusa*). I petali misti con l' allume, danno un bel verde per la pittura.

. . . tinctoria. La radice tinge in rosso.

Annemone pulsatilla. I petali danno un inchiostro verde.

Anthemis tinctoria (*occhio di bue*). I fiori danno un bel giallo.

Anthyllis vulneraria (*vulneraria*): tinge in giallo.

Arbutus uva ursi (*uva orsina*): tinge le lane in nero, mischiata col tabacco.

. . . unedo (*arbuto*): fa lo stesso.

Arundo phragmites (*canna palustre*). La panicula tinge in verde.

Asperula tinctoria (*asprella*)... aurata... cynanchica... arvensis. Succedanee alla robbia.

Atropa belladonna (*bella Donna*). Le sue bacche danno verde per miniare.

Avicennia gemmans. Il frutto verde serve per inchiostro.

Basella rubra. Il frutto dà un violetto poco durevole.

Betula alba (*betula*). Le foglie tingono in verde, e in giallo . . . alnus (*autano*, *ontano*): la scorza e il frutto tingono in nero . . . incana: le foglie tingono in giallo . . . nana: tinge in giallo.

Berberis dumetorum (*crispino*). La corteccia tinge le pelli in giallo; e fa lo stesso con la lana, essendo macerata nella lisciva.

Bidens tripartita (*bidente*). L'erba tinge in giallo.

Boletus igniarius (*fungo da esca*): tinge in nero, come le galle.

Bromus secalinus. L'erba tinge in giallo.

Byssus jolitus: tinge in giallo.

Calamus totans. Il succo ristretto serve per colore rosso.

Calendula vulgaris (*calendula*). I petali danno il giallo.

Caltha palustris (*calta*). I petali cotti con l'allume danno un inchiostro giallo.

Carpinus betulus (*carpino*). La scorza interiore tinge le lane in giallo.

Carthamus tinctorius (*cartamo*). I fiori infusi nell'acqua, danno il color giallo, e infu-

sì nel mestruo alcalino, danno il color di porpora, che tinge la seta, la lana ec.

Caesalpina brasiliensis. . . sappan. . . vessicaria. Il legno tinge in rosso.

Centaurea cyanus (*ciano*). Il succo tinge in ceruleo . . . jacea : i petali danno un inchiostro azzurro . . . officinalis: le foglie tingono la lana in giallo.

Chaerophillum silvestre (*cerofoglio selvaggio*). L'erba prima della fioritura dà un bel verde, e l'ombrella poi dà una tinta gialla.

Chrysanthemum segetum (*margarita gialla*): tinge in giallo.

Cichorium intybus (*cicoria*): fa lo stesso.

Colchicum autumnale (*colchico*). Le foglie tingono in rossiccio.

Comarum palustre. La radice tinge la lana in rosso.

Commelina communis. I fiori danno colore oltremarino.

Convallaria majalis (*giglio delle convalli*); La radice, e le foglie tingono in giallo.

Croton tinctorium (*tornasole*). Del fiore se ne forma una pasta, che tinge in azzurro.

Cuscuta europea. I fusti tingono in porporino.

Cytisus supinus (*citiso*). I fiori tingono in giallo.

Daphne laureola (*dafne*). Il legno tinge in giallo, e bollito con l'indaco, tinge in verde.

Datisca cannabina . . . hirta. L'erba tinge in giallo.

Delphinium consolida (*violà del corno*). I fiori danno un inchioſtro azzurro.

Daucus carota (*carota*). I fiori tingono in rosso.

Empetrum nigrum. Le bacche macerate in acqua di allume, tingono in purpureo-cupo.

Evonymus europeus (*berretta dà Cardinale*, *fusara*). Le bacche bollite in liscivà con gli opportuni ingredienti, tingono le ſtoffe in giallo, in verde, e in rosso; e tingono di biondo i capelli.

Fraxinus excelsior (*frassino*). La scorza tinge in azzurro.

Fucus fuciformis . . . vesiculosus. Danno un bel violetto rossiccio.

Galega tinctoria. Succedanea all'indaco.

Gallium (*gaglio*). La radice del *boreale*, è dell'*aparine*, del *luteum*, del *mollugo*, e del *sylvaticum*, tingono la lana in rosso. La panicula poi del *luteum* tinge in giallo le lane; e la radice del *purpureum*, tinge in cremisino.

Gardenia florida (*gardenia*). I frutti danno un color giallo.

Geniſta (*gineſtra*). I fiori tanto della *germanica*, che della *tinctoria*, e della *sibirica*, tingono in giallo.

Genipa americana. Le bacche immature tingono le ſtoffe di nero.

Gy-

Gypsophillum ſtruthium. Dà un candore, e una mollezza particolare a i panni, immersi nella sua acqua.

Hedera helix (*edera*). Il decotto delle foglie fa neri i capelli.

Hematoxylon campechianum (*campeggia*): Il legno dà un color violaceo, e prepara le ſtoffe al nero.

Hieracium umbellatum (*gieracio*): tinge in giallo; e la radice della *piloſella*, produce il cocco polonico.

Hippophae rhamnoides. Il legno dà un color giallo.

Hopea tinctoria: tinge la seta in giallo-gajo.

Hypericum vulgare (*ipericone*). I fiori interi danno una tinta gialla, e peſti una tinta rossa.

Ilex coccigera (*elce*). Succedanea al vero Kermes.

Impatiens balsamina (*balsamina*): con l'allume dà un color rosso.

Indigofera. Il succo tanto della *hirsuta*, che della *tinctoria*, condensato, forma l'indaco.

Iris germanica (*iride*). I petali miſti con l'allume fanno una tinta verde. La radice poi della *pseudoacorus* (*acora falsa*), tinge i cuoj.

Juglans regia (*noce*). La scorza del frutto, e la radice tingono in nero.

Lawsonia inermis. L'erba tinge in giallo, e la radice in rossiccio.

Lichen (*lichene*). Il *juniperinus*, il *parietinus*, il *vulpinus*, il *pustulatus*, e il *candelarius*, tingono in giallo. Il *tartareus* poi, il *cocciferus*, lo *stygius*, e il *saxatilis*, tingono in rosso. Il *floridus* finalmente tinge in violaceo.

Ligustrum vulgare (*olivella*). Le bacche danno un color di porpora, e sen cava la lacca rossa.

Lithospermum arvense (*litospermo*). La radice tinge in rosso.

Lonicera (*madreselva*). La radice della *periclimenum*, tinge in ceruleo, e fanno lo stesso le bacche della *caerulea*.

Lycopus europeus. Il succo dell'erba dà un nero permanente a i panni.

Lycopodium (*licopodio*). Sì il *clavatum*, che il *complanatum*, e l' *alpinum* danno una tinta gialla.

Lysimachia lutea. Fa lo stesso.

Melastoma acinodendron. Le bacche tingono in negro.

Menianthes trifoliata (*trifoglio fibrino*). Le foglie tingono in verde.

Morus tinctoria. Il legno tinge in giallo.

Myrica gale. L'erba tinge in giallo.

Myrthus communis (*mortella*). Le bacche danno una tinta cenericcia.

Ocymum crispum (*basilico riccio*). Il decotto dà un color rosso.

Ol-

Oldenlandia umbellata. La radice tinge in rosso.

Origanum vulgare (*arecato*, *regano*). Le sue cime tingono le lane in rosso, e in porporino.

Oxalis acetosella (*acetosella*). Col suo sale essenziale le lane s' imbiancano, e si tolgono da' lini le macchie d'inchioſtro.

Pinus abies (*abete*). Sen fa il nero di fumo.

Pinguicula vulgaris. Tinge i capelli in biondo.

Plantago cynops (*cinquenervi*, *pulicaria*). Tinge in nero.

Polygona varia (*poligona*). Succedanea all'indaco.

Polygonum persicaria (*persicaria*). Con l'allume tinge in giallo rossiccio.

Punica granatum (*melogranato*). La scorza serve per l'inchioſtro come le galle.

Pyrus malus (*melo*). La scorza del legno tinge in giallo.

Platanus orientalis (*platano di oriente*). Dà un bel colore rosso.

Quercus (*quercia*). Tanto l'*aegilops*, che l'*ilex* (*elce*), che il *robur* (*rovere*), che il *suber*, (*sugaro*) tingono i cuoj in nero. La *coccifera* poi alimenta un insetto, che fa il kermes.

Reseda luteola (*gialdina*). Dà i colori giallo, e verde, e nero.

Rhamnus frangula (*frangola*), e il catharticus

ticus (*spino cervino*). Le bacche immature tingono in verde; mature in rosso: la scorza, secondo il tempo della sua freschezza, o secchezza, dà una tinta gialla, e verde, e violetta. Il *saxatilis* poi *capillaceo folio*, e il *buxifolio minor*, tingono in giallo.

Rhus coriaria (*sommacco*). La corteccia della radice tinge in rosso, e il legno in giallo. Le altre sue varietà, come il *myrtifolia* (*sommacco della Virginia*); e l' *angustifolia*, tingono in un bel verde.

Rhus cotinus (*scotano*). La corteccia tinge in giallo, e in nero.

Rumex acetosa (*rumice*). La radice fresca tinge in giallo, e secca in rosso. Il *maritimus* poi tinge in giallo; e l'*acutus* tinge in giallo, e in verde.

Salix (*salcio*). L'*alba* dà il color di cannella; la *purpurea* il color giallo; la *caprea* il color nero; e la *pentandra* con le foglie secche tinge in giallo-gajo.

Sambucus nigra (*sambuco*). Le bacche tingono il filo in negro. L'*ebulus* poi (*ebbio*) con le bacche dà un color violaceo.

Santalum album. Il legno tinge in giallo.

Saponaria offic. (*saponaria*). Il polline delle antere tinge in purpureo.

Scabiosa arvensis (*scabbiosa*): tinge la lana in verde; e la *succisa* (*morso del diavolo*) con le foglie secche tinge in giallo.

Scor-

Scorzonera humilis (*scorzonera*) : I fiori abbruciati danno l' inchiostro della China.

Sclerantus perennis. Le radici danno il cocco polonico.

Semecarpus anacardium : tinge in nero indelebile.

Senecio jacobaea (*giacobea*) : dà un verde non durevole.

Serratula tinctoria (*serretta*) : dà una tinta gialla ; e mista all' azzurro dà un bel verde.

Sorbus domestica (*sorvo*) . I rami danno una tinta nera.

Solanum melano-cerasum. *Allion*. Secondo le preparazioni tinge in verde, in azzurro, in rosso ec. Il *racemosum* poi e l' *hortense* (*erba morella*) tingono in nero.

Spartium scoparium (*ginestra*) . Co' frutti si prepara il cujo.

Stachis sylvatica. Le foglie danno una tinta gialla.

Tamaris gallica (*tamarice*). Il frutto tinge in nero.

Tanacetum vulgare (*tanaceto*). Le foglie danno un color verde, e la corolla giallo.

Thalictrum flavum. Le radici e le foglie tingono la lana di color giallo.

Thapsia villosa (*tassia*) . L' ombrella de' fiori dà un color giallo.

Trifolium pratense (*trifoglio*). I fiori danno un verde per le stoffe di lana.

Tri-

Trigonella foenum-graecum (*fien-greco*); Il seme tinge in giallo.

Tormentilla erecta (*tormentilla*). La radice tinge i cuoj in rosso.

Vaccinium mirtillus (*mortella*). Le bacche tingono in color violetto le tele, e le stoffe:

Viola odorata (*viola*). I fiori tingono in celeste. La radice poi della viola *tricolor*, o sia viola del pensiero, tinge in rosso.

Xanthium strumarium (*bardana minore*). Le foglie, e i frutti danno un color giallo.

E quanto alla tintura, Noi proponiamo l' operetta del Sig. Arciprete *Talier*, impressa in Venezia nel 1793 dalla Stamperia Stella, col titolo: *Dell' arte di tingere in filo*, *in seta*, *in cotone*, *in lana*, *in pelle ec.*, con avvertire i nostri Tintori, che le migliori acque per le tinte sono quelle di pioggia; e mancando le medesime, si depurino le acque di pozzo, che contengono sempre della selenite, o con la soluzione satura d' alcali vegetabile, o pure di sale di potassa, mettendo in un tino l'acqua, che può abbisognare, e infondendovi la ducentesima parte di detta soluzione, e dopo l' agitazion della mistura, col riposo, andrà al fondo la terra *selenitosa*.

§. XXXIII In un luogo vicino all' orto, che abbondi di terra calcarea si può coltivare il tabacco (*herba nicotiana*, L.), che malgrado le sue non buone qualità, ha fatto tanta fortuna

tuna nel Mondo. Non mancavano certamente nel regno vegetabile erbe odorose; ma il tabacco è stato prescelto fra tutte e per lo naso, e per la bocca. Non debbo però omettere di avvertire col cel. *Tissot*, parlando della salute de' Letterati, che l'abuso del tabacco in polvere può nuocere assai alla vista, tanto necessaria agli Uomini studiosi. Il tabacco vegeta in ogni clima, e non prima del 1560 venne fra noi questa pianta, trasportata co' semi dal nuovo Mondo, sotto al nome prima di *Nicoziana*, poi di *Erba della Regina*, e in fine di *Erba Santa*. I Frati Mendicanti a poco a poco hanno estesa, e migliorata la coltivazione del tabacco in tutte le Provincie del Regno, fra le quali si distingue quella di Lecce. I Leccesi, secondo il Sig. *Orlandi*, nella sua *Memoria* ec. inserita nel *Magazz. Georgico*, Vol. III, Nap. 1786; coltivano le seguenti varietà di tabacco, cioè il *cattaro*, la *siviglia*, il *brasile*, l'*avana*, il *rizzo*, e il *pazzo*. La coltivazione del *cattaro* è più estesa, e poi quella della *siviglia*, poichè delle altre specie la cultura è ristretta assai. Il tabacco dal semenzajo (che si forma generalmente ne' paesi mediterranei, e freddi in Ottobre, coprendo le piantoline in tempo di notte; e ne' paesi marittimi in Febbrajo), si trasporta nelle fosse apparecchiate con buon letame misto con la terra, e alla distanza di palmi sei tra una

pian-

pianta e l'altra. I Leccesi danno il primo luogo allo ſtabbio pecorino, il secondo al vaccino, e il terzo alle torbe, o fango de' fossi, e delle ſtrade. Per difendere le piante di tabacco dalle furie de' venti, i Leccesi vi piantono intorno del frumentone, e del panico, o sia miglio; e per salvarle da' piccoli insetti, detti volg. *viziuse*, che corrono alle tenere foglie, piantono nell' orlo delle fosse delle lattughe, delle quali sono pure avidi i detti animaluccj. Grande poi è la cura, che coltivazione siffatta richiede. Essendo piccole le piante, si cuoprono ogni notte contro al gelo, o con pezzi di tegole, o con erbe, o con frondi, scuoprendole la mattina allo spuntare del Sole. Il terreno delle fosse si dee tenere sempre smosso, e l'acqua non dee mancare mai, rinfrescando, e alimentando le giovani piante. In que' terreni, ove l'acqua di ciſterna ec., non manca, le irrigazioni si fanno, secondo il bisogno, cioè un giorno sì, e l'altro no; e dove l'acqua si desidera, cresciute le piante ad una data grandezza, si fanno senz' irrigamento, vegetare. E per avere ottima fronda, si lasciano ad ogni pianta tre o quattro polloni alla base, togliendo tutti gli altri, con levare le frondi vicine alla terra, che dicono *acquarole*, e con tor via tutti i polloncini, e tutti i bottoni, alla cima, ne' quali si racchiude il seme, lasciando per esso un numero de-

ter-

terminato di piante, dette da semenza. La raccolta delle foglie si fa, quando sovra di esse si veggono delle bolle gialle, lasciando le piante senz'irrigazione un giorno innanzi, e in giorno sereno, e a Sole alto. Dopo la prima raccolta, tagliano il gambo maestro, con lasciare i polloni serbati dal principio; e poi di tempo in tempo si procede alla seconda, e alla terza raccolta della fronda, correndo propizia la stagione, ed asciutta.

§. XXXIV Le frondi raccolte si mettono a strati dentro una stanza, su della paglia, e coperte da una *manta*, o sia schiavina di lana grossa, a curare, chiudendo tutte le aperture. E quando sono interamente giallite; il che avviene dopo alcuni giorni; si tolgono dal loro letto, s'infilzano a gomitoli di spago, e si appendono in altra stanza, perchè si asciughino, e si secchino all'ombra. E prima di macinare siffatta fronda, la mettono al forno, caldo in modo, che un uomo vi possa stare dentro, per rivoltarla spesso, e perchè non contragga il puzzo di empireumatico. Finalmente stritolata ben bene, e tolta che sia da essa ogni polvere per lo mezzo di uno staccio sottile, si macina. Dopo espongono il tabacco in polvere per qualche ora al crepuscolo della sera, e così carico di umido, che dà ad esso il colore, si ripone o nelle scatole di legno di abete, o pure in vasi di argilla verniciati;

Assi-

Assicura poi il Sig. *Orlandi*, che da una *ſtoppellata* di terra, o sia dall'ottava parte della *tomolata*, piantata a tabacco irrigatorio, si hanno a un dì presso rotola 100 di fronda, che venduta alla ragione di grani 20 il rotolo, sono ducati 20. Da' quali poi si debbono sottrarre tutte le spese, cioè di fitto, di coltivazione, d'irrigamento, ec. E si accresce il guadagno quasi d'un terzo di più, con ridurre la fronda in polvere. Di fatti un rotolo di foglia di tabacco, ch'è ſtato irrigato, dà once 20 di polvere, o sia di tabacco; cioè di così detto di *punta*, once 6; once 10 di *mezzani*, e once 4 di *colacchia*. Le once 6 di *punta*, si vendono grani 20; le 10 di *mezzani*, grani 16, e le 4 di *colacchia*, grani 6: in tutto grani 42. Il miglior tabacco si fa in Giuliano, in Pulsano, in Francavilla, e in Marugi; ne' quali paesi una libbra di tabacco di *punta*, ancor fresco, si vende fino a carlini 20; e di tabacco ſtagionato per alcuni anni, il prezzo arriva a carlini 30. I Leccesi coltivano spezialmente il *cattaro*, ch'è più ricercato; e della *siviglia*, ch'è più dolce, e più colorita se ne coltiva meno; formando le altre specie l'accupazione de' dilettanti. Il tabacco poi, le cui piante hanno vegetato in secco, si preferisce all'altro nella qualità.

§. XXXV I Leccesi diſtinguono cinque morbi nelle piante del tabacco; e sono la *russa*, o sia

o sia la ruggine, che fa arrossire e aggrinzare le frondi; la *pinta*, che le tinge di macchiette rosse; la *tala*, che arresta per qualche tempo la vegetazione, e che poi si ripiglia con vigore; andando la pianta immune dalla *russa*, e dalla *pinta*; la *tigna nera*, che fa annerire il gambo, rendendolo come tisico; e in fine la *bianca*, che rende le foglie inferiori bianche, e poco polpute. Alla prima malattia provvedono con isradicare, e con buttare via le piante infette. Alla seconda occorrono, con levare le foglie tinte, e con fare digiunare le piante, che dopo brieve tempo si rinvestono. Alla terza non occorre rimedio. Alla quarta, si fa uso dello sradicamento; benchè alcuni più accorti taglino il fusto delle piante fino alla metà, cuoprendo la sezione con terra, che viene sostenuta da una pezza di tela, ligata con filo; e in tal guisa quelle piante ripullulano alla base; e alla quinta in fine con farle digiunare, sospendendo per qualche tempo la irrigazione; e spargendo su le foglie dell'arena, perchè l'umido soverchio venisse assorbito dalla medesima. Fa meraviglia, che il Sig. *Orlandi* non faccia menzione alcuna dell'*orobanche*, o sia *neca*, che nelle altre provincie fa strage del tabacco. Si vegga *Vol: IV*, *pag.* 171 *di quest'Opera*. Ma io ho saputo da' Religiosi Leccesi, che la *neca*, detta *sporchia*, si manifesta pure, ma non reca alcun danno. E quanto alla *tigna nera*,

potrebbero i Leccesi visitare le radici delle piante inferme, e trovato ivi il verme corroditore, ammazzarlo. Moltissime piante di tabacco io ho fatto salvare per mezzo di tale rimedio.

§. XXXVI Ma ecco le particolari mie osservazioni su la coltivazione, e su la fattura, e su la conservazione del tabacco. Il semenzajo del tabacco sia *lungo*, sia *corto*, o si debbe fare tra il Febbrajo e 'l Marzo, ne' vasi di qualunque materia, come di vinchj, di tavole, di creta ec., per tenerli al coverto nella notte; o pure in un angolo dell' orto, riparato dal borea, con cuoprire le piantoline, durante la notte. Alcuni per avere piantoline più perfette, le trasportano in altro suolo, con metterle a maggiore diſtanza, che nel semenzajo. *Secondariamente*, io ho osservato, che ottima cosa sia mettere nelle fosse del calcinaccio miſto col letame; perciocchè ove abbonda la terra calcaria, ivi il tabacco riesce più spiritoso, e contiene molto alkali. In *terzo luogo*, chi lascia nelle piante le sole foglie sino al numero di dieci, togliendo tutti i polloni, o rampolli, ottiene tabacco di ottima qualità, e paſtoso assai, benchè la quantità sia minore di quella, che si ottiene dalle piante, alle quali si lasciano polloni tre o quattro. In *quarto luogo*, la bontà del tabacco in polvere, dipende dalla fermentazione delle foglie, le quali non debbono mai riscaldarsi in modo, che co-

comincino ad ammuffire; quindi si vogliono spandere sovente, per farle asciugare. *Quinto*, il tabacco dopo la macina è bene fargli prendere il sereno notturno, e così umidetto riporlo o nelle scatole ben calcato, o pure ne' vasi di creta, ma senza vernice; perciocchè si è conosciuto, che la calce di piombo, che ha luogo nelle vernici, può produrre i più gravi sconcerti nell' economia animale (*Maniera di custodire il tabacco da naso ec.* nel Magaz. Georg. *Vol. I, an.* 1783). E si dica lo stesso delle tabacchiere foderate del metallo accennato. E *sesto* in fine, che i vasi del tabacco si debbono tenere lontani da quale si voglia sostanza odorosa, che altera le qualità del medesimo. Non così delle sostanze, che spirano puzzo, essendosi sperimentato, che i letami, dentro a' quali alcuni mettono i vasi di tabacco per farlo maturare presto, non alterano affatto le qualità del medesimo. E quanto alla longevità, o sia vecchiezza, da dare allo stesso, il miglior mezzo è quello di farlo bollire entro vaso di vetro senza turacciolo, con sospendere ad un bastone il vaso di tabacco, che non dee toccare la caldaja piena di acqua, che si farà bollire. E si avverta a mettere il detto vaso nell' acqua quando è fredda, perchè nell' acqua calda si frangerebbe. In tal modo il tabacco di un anno acquista l' età di anni dieci. I migliori tabacchi in polvere di

Terra di lavoro, che per lo più si fabbricano con la fronda lunga, e che si avvicinano alla *nigriglia* di Spagna; sono que' di Caserta, di Cajazzo, di Palma, di Nola, di Lauro, e di Teano: del Principato citra sono que' di Ogliastro, di Vatolla, di Evoli, e delli Gioi: della Basilicata que' di Potenza, di Avigliano, di Calvello, di Brienza, e di Senise: e della Terra di Bari que' di Cassano, di S. Eramo, e di Bari: i quali tabacchi; che a differenza di quelli di Lecce, della Campania, e per la maggior parte della Terra di Bari, sono di fronda corta; si coltivano, e si fabbricano da' Frati Mendicanti. Essi, e spezialmente i Cappuccini della Campania fanno ottimo *rapè* con la fronda lunga. E per chi volesse dare al tabacco in polvere il color di *siviglia*, basterà inumidirlo con olio di mandorla amara.

§. XXXVII Ma passiamo alla *regolizia*, detta dal *Linneo glycyrrhiza glabra*, necessaria alle arti, e al commercio. Questa pianta, che nasce spontanea nella Basilicata, verso il Mare Jonio, cioè ne' Feudi di Policoro, di S. Basilio ec., come pure nella Calabria citra, e spezialmente in Cassano, in Corigliano, in Rossano, e in Altomonte, ha le foglie, e 'l fusto viscoso, che si attaccano alle mani. Que' Popoli formano scope de' fusti, che s' innalzano come la canape; e tali scope sono contrarie a' pulci. Ma la virtù sta nelle radici. Circa

al

al declinare del mese di Novembre si scavano le radici, che tagliate in più pezzi con mannaja, si mettono ne' grossi tini di acqua: indi si ftritolano sotto alle macine verticali, non dissimili da quelle de' trappeti: appresso si bollono entro a' calderoni, chiusi nelle fornaci: dopo si mettono nelle gabbie di giunchi, simili a quelle per le olive, e sotto al torchio si spremono, mettendo il succo nelle conche di rame, che sono grandi, e larghe, con farlo bollire sino al condensamento. Dopo che il succo è riftretto, sopra tavole consperse di cenere, s' impafta con le mani unte di olio, perchè la pafta non si attacchi alle dita, e a mano a mano si formano delle *puglie*, come si pratica col cioccolato: quando le *puglie* si sono ben riftrette, si ripongono nelle casse di legno, alternando i filari con le foglie di alloro. In fine si vendono e in Taranto, e in quelle vicinanze agl' Inglesi, ed a' Francesi fino a ducati 25, ed ancor più, il cantajo: i quali popoli si servono della regolizia non solo per uso della Medicina, come presso di Noi; ma altresì per dare il luftro a' panni, e per mangiarne anche porzione, che in Londra spezialmente si suole unire al zucchero, formando de' *paftel*, che messi in bocca, fanno sputacchiare, purgando la voce. In oltre si fa uso della regolizia nella tosse, nella fiocaggine, nella ritardata espettorazione, nella nefritide,
 nel-

nella ſtranguria, e nell' escoriazione delle fauci. Gli scavatori hanno grani 15 a cantajo di radici; ed agli altri lavoranti, che sono tutti Calabresi, si danno carlini 2 al giorno, uno ſtoppello di legumi, e un rotolo di sale al mese, con altrettanto di olio. Dopo S. Antonio di Padua, o sia dopo i 13 di Giugno finisce l'opera della regolizia. Non prima di anni due si torna a scavare le radici nel fondo medesimo, e intanto ogni anno si scassa nuovo terreno. Il padrone poi, che impiega il suo danajo per simile fattura, guadagna il 100 per 100, ed ancor più, secondo le richieſte della regolizia.

§. XXXVIII Della *salsola* ragionando, detta dal *Linneo salsola sativa*, avvertiamo, ch' essa è nativa di varj luoghi marittimi della Spagna; e si coltiva pure ne' Regni di Valenza, di Murcia, di Granata, e in Alicante. La migliore è quella detta di *Barilla*. Nella Linguadoca poi e nella Sicilia apparecchiano la soda dalla pianta spontanea, *salsola soda* del *Linneo*. La soda Siciliana si vende in Napoli fino a' duc. 10 il cantajo. Nè mancano nelle noſtre marine, spezialmente verso il Ionio, la *salsola Kali*, e la *Salicornia herbacea*, e la *fruticosa*, detta volgarmente *salsuggine*, e *salsolla*, ma abbondano di sale marino più che di alkali. In fatti da rotola 10 di *salicornia fruticosa* (*salsuggine*) secca, e bruciata, ho cavato

vato libb. 2. di sal marino, e solo once 3 di kali, o sia soda. Ma volendo coltivare siffatta pianta, si proccuri la semenza dalla Spagna, e si sparga dopo le debite arature, ne' terreni vicino al mare, e che sieno atti ad alimentare il frumento. Si purghi poi il campo dalle erbe straniere. Quando l'erba comincia a divenir gialla, o rossa, avendo portato a maturità il seme, si falcia, si fa seccare sull'aja, e poi ligata in fascj si brucia, senza che la fiamma s'innalzi, in una fossa a bella posta scavata. Le ceneri, che si fanno dure come pietra, formano la *soda*, che suole avere diversi colori. Il migliore però è il grigio-nereggiante, che inclina all'azzurro. La soda dee essere molto pesante, non dee spirare odore, e 'l suo sapore dee essere salso, siccome è appunto quella di Alicante. Secondo il *Van-Mons*, la soda di *Alicante* dà per ogni libbra fino ad once 5 di carbonato cristallizzato; quando che la soda detta di *Varac* dà sole once 2 di carbonato per ciascuna libbra. E volendo fare la soda artificiale, si mescolino con libb. 5 di muriato di soda libb. 6 di ceneri di legna, o di torba, libb. 4 di sabbia, ed una libb. di residuo di ceneri di legna liscivato. Questo mescuglio ridotto in pasta per mezzo dell'acqua, si fa seccare al vento, e al sole, e dopo si fa leggiermente arroventare. Finalmente se vi aggiugnerai un poco di nero, la soda acqui-

quisterà il colore di quella di commercio. Fra i vàrj Scrittori, *Montet*, *Marcorelle*, e *Rovelle* hanno provato, che l'alkali minerale esiste nella pianta stessa, e che trovandosi nella soda molto sal marino, la combustione potrebbe decomporre il secondo, accrescendo la quantità della prima, non solo per l'uso notissimo delle vetriere; ma altresì per formarne sapone; per uso de' Tintori, che per mezzo di essa ravvivano, e fissano i colori, e per uso della Medicina; avendosi il sal di soda come aperiente, deostruente, sciogliente, antacido, e diuretico.

§. XXXIX Finalmente le piante, che offrono il perfetto sapòne, sono la così detta *saponaria*, la *gypsophila struthium*, la *lychnis calcedonica*, e il *sapindus saponaria*. La prima, detta dal *Linneo saponaria officinalis*, è una pianta comune di tutti i luoghi incolti: la sua radice è cilindrica, grossa come il dito mignolo, articolata, ramosa nella parte superiore, e fuori rossa, e bianca al di dentro. Non ha alcun odore, e'l suo sapore è alquanto dolce. Il decotto della radice agitato con una spatola, fa schiuma, come il sapone, e serve a pulire i panni sporchi da grasso. E questa stessa proprietà s'incontra nella radice prima pestata, e poi messa nell'acqua entro a tela, della *gypsophila struthium*, pianta, che vegeta nella Spagna, e la cui radice è legnosa, crassa, e ru-

gosa

gosa al di fuori; non che ne' fiori della *lychnis calcedonica*; e finalmente ne' frutti del *sapindus saponaria*. L'arte però si serve per imbiancare de' saponi, fatti con poca spesa. *Plinio* (Lib. XXVIII, cap. 12) ricorda il sapone fatto con sevo, e con ceneri. Nè recente è il modo di fare il sapone con l'alkali di qualunque natura, e con le sostanze pingui, tanto animali, che vegetabili. E a'tempi nostri si fabbrica anche il sapone con le sostanze acide, e con l'olio.

CAPO VII

La vigna. Della vite, e della cura, che si debbe avere di essa fino alla vendemmia.

§. XL S'Intende per *vigna* un campo coltivato a' viti piantate per ordine, con poco intervallo dall' una all' altra. Se poi la distanza è maggiore, da potervi seminare quale si voglia cosa nello spazio intermedio, si chiama da noi *arbusto*; senza dir nulla della *pergola*, e delle altre disposizioni, che si possono dare alle viti. In genere la vite non alligna che ne' luoghi posti fra il grado 30 e il 50 di latitudine, non vegetando ove il caldo è soverchio, ed ove grande è il freddo; e benchè ami il clima temperato fra l' umido e l' asciutto, pure le nuoce più la gran piog-

gia,

gia, che il seccore. Quindi l'Asia è propriamente la patria della vite; e di là fu per la prima volta trasportata nell'Europa; e i Fenicj, i quali dapprima viaggiarono intorno a tutte le coste del mediterraneo; la portarono nelle isole, e nella terra ferma. Si vuole però che al tempo di *Omero* la vite crescesse spontanea nella Sicilia, e con molta probabilità, anche nel vicino continente. Dalla nostra Italia, ove si moltiplicò grandemente, e ove si videro celebri vini, de' quali sotto a i Cesari si numeravano 80 sorte differenti; passò nella Gallia Narbonese, e con l'andar del tempo in tutta la Francia, e finalmente anche su le rive del Reno, della Mosella, del Neker, e in altre provincie dell'Alemagna. A' tempi d' Augusto non si vantavano nelle tavole de' Grandi che vini italiani; nè altri vini, dice *Plinio* (Lib. XII) si usavano, e si lodavano a'tempi di Tito, e di Trajano; e se i Romani si avvalsero de' vini greci di Coo, di Chio, di Lesbo, ec. ciò non fu per la squisitezza di essi, ma bensì per provvedere alla gran popolazione di Roma, e perchè costava meno il trasportare vini per mare dall'Arcipelago, che per terra da molti luoghi dell'Italia. La quale è nel possesso di vini stimatissimi fin da'tempi immemorabili; e lo sarebbe anche oggi, se l'epoca di *Luigi* XIV Re di Francia non fosse stata veramente fatale e ingiuriosa a' vini italiani, non che all' erario
del-

della Italia stessa (*Vedi Carlo Denina delle rivoluzioni d' Italia, ec.*).

§. XLI Perchè la vite, malgrado l' abbondanza di pampani, o di foglie, traspira poco umore, secondo le sperienze del Sig. *Hales* (*Statica de' vegetabili c. 2 ec.*) e del *Guettard*, che ha trovato che succeda lo stesso a tutte le piante, che producono frutto sugoso e pingue; perciò può essa vivere anche con trarre poco alimento dalla terra; vegetando non solo in terreni sterili, ma eziandio tra i rottami di fabbriche, e in mezzo a' nudi sassi. Gli antichi, cominciando da *Teofrasto*, per le vigne volevano suolo leggiero e sciolto, e generalmente insegnavano, che la terra fosse più calda che fredda, più asciutta che umida, più rara che densa. In fatti consta, dalle sperienze, che il terreno pingue dà vino crudo e grosso; il magro dà vino debole e fiacco; e 'l terreno argilloso non dà nessun vino, perchè in esso le radici delle viti non si estendono, anzi vi restano soffogate; e per lo contrario la terra ghiajosa, dà vino soave; la sabbiosa, presa in senso largo, il dà piacevole; e i rottami di sassi sciolti danno vino generoso e squisito. Per lo che ove mancasse la natura, si potrà supplire con l'arte, mescolando le terre più idonee per la buona vegetazione di pianta sì utile. Con quattro parti di terreno arenoso, con tre di terreno calcareo, e con una di ar-

argilla si compone il miglior fondo per le viti. L'argilla tempera l'avidità delle parti sabbiose, e delle calcaree; l'arena permette alle radici tutta l'espansione; e la porzion calcaria somministra il carbonio, di cui abbonda, e che è necessario a tutti i vegetabili. Il P. M. *della Valle* (*Osservazione sul modo di migliorare i vini d'Italia*, *ec. Ven.* 1781) si ristinge alle due terre calcaria, e argillosa; le quali pure bastar possono all'uopo. Il *Sig. Tillet* osservò, che il renischio sia ottimo a tener sano per le viti il terreno pingue, l'argilloso, ec.; e 'l *P. Landi*, Religioso del mio Ordine, per correggere i difetti del suolo argilloso mantovano, oltre alle sabbie, dice, che si potrebbero adoperare anche i rottami delle fabbriche, i calcinaccj, e simili altre cose, che disgregano la forte unione della terra, dimagrandola alquanto di quella grassezza, o per dir meglio, rendendola più vibrante, e spiritosa, e meno frigida a cagione del calor del sole, che vi s'introduce, e conserva (*Dissertazione sopra il quesito*, *se vi sieno mezzi opportuni di migliorare i vini Mantovani*, *ec. coronata dalla R. A. di Mantova nel* 1779). I vini di Borgogna, malgrado il fondo argilloso di quella regione, riconoscono la loro bontà dal mescuglio delle terre diverse. Ciò posto, si condanni per sempre la pratica d'ingrassare le viti, delle quali il naturale, e'l più utile concio sono

no il fimo de' polli, e de' piccioni, le vinacce, le ceneri de' sermenti ec., e dopo di esse le spazzature, e qualche porzione di terrea migliore, ove la vite soffrisse molta penuria. In Giallac, dice *Oliviero de Serres*, con pubblico decreto è proibito il letame, per timore, che i loro vini bianchi non perdano la propria riputazione. Nè luoghi poi, dove si pratica il contrario, sagrificano la qualità del vino alla quantità. Alle pergole poi, e alle altre viti, che debbono dare uve da mangiare, le quali è bene, che sieno grasse, giova il concime a suo tempo. In oltre si dee badare al fondo delle terre; perciocchè, siccome osservarono anche gli antichi, il vino riesce pingue, se lo ſtrato inferiore sia cretoso; e per l'opposito vien esso piccante, se lo ſtrato sia argilloso. Così osserviam noi che i monti calcarei, anche correndo tempo asciutto, sono circondati d'aria umida, e di nebbie, e su di essi piove assai più che su di altri sassi. E quanto all'esposizion del luogo; alcuni preferiscono il levante, altri vogliono il perfetto mezzogiorno; ed evvi anche chi loda il borea, come quello, in cui le viti sono più fertili. *Columella* esorta di piantare le viti espoſte al mezzodì ne' luoghi freddi; all'oriente ne' luoghi caldi; e al ponente, se il luogo vada soggetto al freddo di primavera, che che ne dica *Virgilio* in contrario. Noi però affermia-

miamo con *Plinio* (Lib. XVII, c. 2) che in quanto all' aspetto da dare alle viti non si può stabilire una regola generale e costante; ma che il coltivatore si debba adattare al clima, e al terreno. In fatti non si è ancora ben determinato qual debba essere la temperatura dell' atmosfera per concuocere le uve, e per rendere i vini longèvi: la qual temperatura torna assai di rado. Narra *Plinio*, che sotto il Consolato di L. Opimio ebbesi quella temperatura di aria, che dicono *cottura*, a cagion del calore del sole, per cui i vini allora fatti durarono anche dopo due secoli. Lo stesso avvenne alcuni anni addietro nell' Ungheria, dove i vini ordinarj degli altri tempi, riuscirono come i più scelti. E conchiudiamo con dire col proverbio, che *Bacco ama i colli*, e quelli principalmente, a' piedi de' quali scorrono acque, che co' loro vapori offrono alle viti buono alimento; e in mancanza delle colline, si contenta pure delle terre bianche, delle tenere, delle rare, e porose, ancorchè grasse, delle friabili, e di tutte quelle, nelle quali si trovano ciottoli: tali sono le vigne le più accreditate di Europa. Anche le terre de' Vulcani estinti sono ottime per le viti. In fatti le uve, che si hanno dalle falde del Vesuvio, sono dilicatissime, e il vino, detto *lagrima*, della stessa contrada, è riputato fra i migliori del Regno. E si dica lo stesso del vino del Mon-

te di Procida, e degli altri monti, ne' quali s' incontrano sostanze *vulcanizzate*, come in Rionero, in Ripacandida, e in tutti i paesi intorno alla base del monte Vulture. Anche i vini del *Tockai* nell' Ungheria si formano da viti piantate su fondo vulcanico.

§. XLII Si dubita, dice il cel. *Davanzati* (*Coltivazione toscana ec. nelle sue operette, Livorno* 1779), se sia meglio la vigna, o la pancata, che si dice a due, o a più anguillari di viti posti l' uno vicino all' altro; e che corrisponde alla nostra voce *arbusto*. La vigna, soggiugne il lodato Autore, fa vino migliore, la pancata, l' arbuscello, il broncone, e la pergola ne fanno più; e poichè la vite desidera di andare alta, e così andando nelle pancate, nella pergola, ec. genera assai, ma s'infiacchisce, e vive poco; dove tenuta bassa nella vigna intozza, divien gagliarda, fa ottimo vino, benchè in minor quantità, e vive molto. Il *Rozier* vorrebbe su questo argomento, che s'interrogassero i vignajuoli, se abbiano fatto gli opportuni sperimenti per assicurarsi, che il metodo da essi prescelto sia il più conforme alle circostanze del loro paese; e gli antichi aveano per principio, che la vite si dovea tenere alta ne' fondi umidi, e ove l' atmosfera fosse placida; e per lo contrario bassa ne' fondi asciutti, troppo soleggiati, e ove regnassero venti procellosi; perciocchè alla vi-

te non reca molto vantaggio l'umido, e quanto ad essa è utile la ventilazione, e il calor moderato, tanto le nuoce il soverchio (*Trattato della coltivazione delle viti di Gio: Vit. Soderini*). Un moderno Scrittore disapprova l' uso di tenere le viti estremamente basse, come si pratica fra noi nella provincia di Bari, perchè la vite è capace di per se stessa di acquistare grossezza e lunghezza prodigiosa, essendo gli alberi i suoi naturali sostegni; e adduce le autorità di *Strabone* e di *Plinio*, assicurando il primo che a suo tempo nella Mauritania due uomini potevano appena abbracciare una vite; e 'l secondo, che avea esso co' proprj occhi veduto nella Città di Populonia una statua di Giove di grandezza naturale, cavata da un sol tronco di vite (*Nel Magazz. georg. Vol.* 1 *p.* 651). Il sostegno, dicono molti Autori, fra' quali, il Sig. *Bartolini* (*Bacco in Boemia*, Ditirambo ec.) appartiene a' paesi freddi, ne' quali la vite ha bisogno di godere tutto il calore del Sole, naturalmente debole. Ma ne'climi caldi e la terra, e le uve hanno bisogno di essere difese dalla forza de' suoi raggj, che le esiccherebbe troppo, promovendo la evaporazione. E in quanto alle disposizioni da dare alle viti, io esorterei i Proprietarj, che avendo colline, in esse si formassero le vigne a preferenza di quale si voglia planura, che servir debbe per gli grani, e per gli

gli legumi; e colline non si trovando, come nella noſtra Puglia, che si formino degli *arbuſti*, cominciando dal mescolamento delle diverse terre confacevoli alle viti, e con osservare le altre regole dell' arte. Io non approverò mai il siſtema de' Salernetani e di altri popoli, che possedendo colli bellissimi, non si curano di piantare in essi delle vigne; ma cuoprono di *arbuſti* i piani, rubando, per dir così, il terreno a Cerere, che mal esiſterebbe ne' luoghi di Bacco.

§. XLIII Le viti si possono piantare o a *fosse*, o a *palo*. Si piantano nel primo modo, quando entro a fosse scavate con la zappa, larghe palmi 2, lunghe, 3 o 4, e profonde palmi 4, o più assai, secondo i luoghi, si situano i magliuoli in modo, che più occhj, o nodi di essi reſtino interrati; e si piantano *a palo*, quando entro a buco fatto con succhio lungo palmi 5, o più, s'introduce per lo mezzo d' una forchetta di ferro, lunga palmi 5, il magliuolo; empiendo nell' ultimo di terriccio, ovvero *humus*, e la fossa e 'l buco. Nelle vigne le diſtanze intermedie fra una vite e l' altra sono in molti luoghi di palmi 4, o più, o meno; e negli *arbuſti* l' intervallo giugne fino a palmi 20, come in Terra di lavoro, cominciando da palmi 12 in 15 come si pratica in Salerno. Nelle noſtre provincie si piantano le viti a *fosse*, tenute prima aperte all' aria,

 e al

e al sole per qualche settimana, dal mese di Novembre fino a tutto Gennajo; e si piantano anche *a palo*, spezialmente nelle montagne. Nella Provincia di Lecce, come in Manduria ec. si pratica lo ſtesso, trattandosi di terre prive di sassi; perciocchè ne' fondi pietrosi, e nelle rupi, vi bisogna per necessità il fosso. E fin da' tempi antichi in Siracusa, e ne' suoi contorni, siccome anche in Messina, in Palermo, e in tutto il Vallo di Noto le viti si piantano *a palo*, ch' è lungo palmi 3 e mezzo, alla diſtanza di palmi 4, e un terzo tra un ordine e l' altro. Il Sig. Arcidiacono *de Lucretiis*, che tanto in Sansevero sua patria, quanto in altri luoghi della Puglia piana, ha introdotto la piantagione delle viti *a palo*, ha osservato (*Della piantagione delle viti* ec. *Lettere due*, Nap. 1791), che un Uomo nello spazio di un giorno a ſtento pianta *a fosse* in terreno forte magliuoli 6; e in terra leggiera, magliuoli 20; e per lo contrario un uomo arriva in una giornata, a piantare *a palo* magliuoli 50 in terra forte; e sopra a magliuoli 200 nella terra leggiera. Non v'ha alcun dubbio, che grande sia il risparmio delle spese, in piantando le viti a palo. E la produzione del frutto, che si ha nell' anno secondo, benchè in picciola quantità, e la durata delle viti non sono inferiori a quelle piantate *a fosse*.

§. XLIV In qualunque modo la vite si pian-

ti,

ti, bisogna badar molto alla scelta de' magliuoli. Lascia nel potare, dice il *Davanzati*, il primo buon tralcio per capo; l'altro, che segue, cogli per magliuolo, s'egli è vegnente, e senza rimettiticcj d'altri tralciuzzi su per gli occhj; altrimenti lascialo. In oltre promette d'esser fecondo quel magliuolo, che ha i nodi fitti assai, e gli occhj ben rilevati; perciocchè quando gli occhj sono bassi, e aderenti al tronco, si svolgono per lo più in pampani. In terzo luogo, bisogna vedere se le viti, donde i tralci si prendono, sieno di perfetta età, come di anni 15 in 20; se sieno fertili, e pronte a maturare il frutto; e se dieno buon vino: con avvertire che non basta una vendemmia sola per ben giudicare del pregio d'una madre-vite; ma è necessario, come esorta pure *Columella*, di osservarne la fecondità, e la bontà per più anni. In ultimo, i magliuoli si scelgano quando si potano le viti, e si ricuoprano tosto di terreno, lasciando all'aria gemme 3 o 4, o più, in luogo umidetto, e opaco, e ivi restino fino al tempo della piantagione. La quale si fa nel modo, che segue. In terreno bene smosso dalla vanga, dalla zappa, o dall'aratro in autunno, erpicato, e uguagliato a perfezione, e libero da tutte le erbe spontanee fino alle ultime barbe, e in ispecie dal *dente di cane*, dal *cocomero salvatico*, ec., e sgombro principalmente di

tutte le vecchie radici, le quali se fanno male a tutti i seminati, recano nucumento maggiore alle viti; si scavino nel Dicembre, o circa quel tempo, le fosse distanti l'una dall'altra palmi 2 o 3 per le vigne, e fino a palmi 24 per gli *arbusti*, a cagion della seminatura da farvi, e si tirino tutte le fosse per linea diagonale, che convien prima distinguere, acciocchè per tutti i lati il sole e l'aria possano liberamente dominare le viti. E quanto alla profondità delle fosse, se è vero, siccome è verissimo ciò, che avverte il nostro italiano *Soderini*, e dopo di lui il *Duhamel*, che le radici a più piani pregiudicano le piante, e i frutti di esse, nuocendo l'un piano all'altro, per la diversità de' sughi più o meno crudi; noi faremo le nostre fosse profonde due palmi in circa, e in esse metteremo i magliuoli, coprendo di quella mistura di terra sabbiosa, argillosa, e calcare (se pur il luogo lo richiede), un nodo, o due di essi ben puliti e nettati col ferro di tutto il giro esterno; e in tal guisa avremo da que' nodi schiericati di ogni sorta radici, perpendicolari, obblique, e orizzontali: le quali di quel sottile umore, che dagl'influssi dell'aderente atmosfera vien elaborato nella superficie del terreno, le viti nutrendo, daranno a noi ottimo liquore. Nel fondo poi delle buche, se le viti servir debbono per *arbusti*, che si formano per lo più ne' piani, esorto a met-

tere

tere de' sassi di mediocre grandezza; e se le viti servir debbono per vigne, bastar possono le foglie di altri alberi, le vinacce, e cose simili, senz' escludere i piccoli sassi, e la ghiaja; perciocchè nell' uno, e nell' altro caso giova moltissimo il tener soffice e asciutto il letto de' bambini magliuoli. Perchè numerosissime sono le varietà dell' uva, ciascuna delle quali, secondo i varj paesi, ha sortito differente vocabolo; perciò inutile, e anche impossibil cosa con *Virgilio* stimando di tutte qui rammemorarle; solo avvertiamo i coloni in primo luogo di moltiplicare quelle viti, che avranno sperimentate, e trovate della miglior qualità, e che più convengono a' proprj terreni. Ad esempio degli antichi, distinguiamo ancor Noi le uve per la mensa, le uve da serbare e fresche, ed appassite; e le uve da trarre vino. Le uve buone a mangiare sono la *muscatella*, detta *apiana* dagli antichi, dalle api, e dalle mosche, che l' insidiano; e il *muscatellone*, più grosso di acino; la *catalanesca*; la *falanthina*; l' *uva rosa*; la *sanginella* di buccia dura; essendo lodatissima quella di Salerno; il *zibibo*; l' *uva tostola*, detta dagli antichi *duratina*, dall' acino duro, e *uva pensilis*, perchè si serbava nell' inverno; l' *uva zinna di vacca*, che *Virgilio* (*Georg*. l. 2) dice *bumaste*, per la forma dell' acino simile al capezzolo della zinna della vacca; l' uva *corniola*, buona anche

a serbare, appellata anticamente *uvae dactylides*, perchè gli acini rappresentano la forma delle dita; l'*uva duraga*, che *Plinio* nomina *laptoraga*, e che differisce dalla *duracina*; perciocchè, secondo il lodato Antore, di essa parlando, *praegrandibus* (*acinis*) *adhaerent parvi*, *mites*, *et suavitate certantes*; l'*uva marrocco*, che matura nell'inverno, e che ha buccia dura; e l'*uva zenzola*, ch'è lo stesso che il *piccolit* de' Francesi. Le uve da serbare per l'inverno sono principalmente la *groja*, grossa di acino, dura di buccia, e di color rosso-nero; l'*uva S. Francesco*, bianca, e nera; l'*uva tostola*, e l'*uva corniola*. Le uve da appassire o col mezzo del fuoco, o del sole, sono il *zibibo* (voce araba antichissima, secondo il *Mezzocchi*, ed altri Autori, e secondo che io stesso ho dimandato i nostri Missionarj Arabi); di acini grossi, di color fulvo, e dolci; la *sanginella*, mancando il *zibibo*; e una specie di uva nera, ma dolce, e di acini mezzani. Le prime *uve-passe* si appellavano dagli antichi *damascenae*, e da' nostri *catalogné*; e le altre *di Corinto*: *passulae corinthiacae*. Le *damascene*, che riescono eccellenti nella Calabria citra, e particolarmente in Cirelle, si preparano con tuffare i grappoli nel lissìo, fatto con cenere di sermento, e poi con farli seccare al sole, riparandoli dall'umido notturno: si serbano in ultimo dentro a

spor-

sportelle per lo commercio. Le altre mezzane si fanno appassire al Sole, o pure nel forno, e dopo si ripongono ne' bariletti, asperse di acqua marina. In molti paesi, come in Gragnano, in Majori ec le Monache hanno la sofferenza di torre tutti i vinacciuoli (volg. *arilli*) da dentro gli acini, con mettere in luogo di essi i pinocchj; formando in tal guisa le *uve passe* con semi di pina. Finalmente le uve da vino sono principalmente la *glianica*, detta anticamente *ellanica*, o *ellenica*, venuta forse dall' Eubea, oggi *Negroponte*, secondo i nostri Antiquarj, ch'è di color nero; l' *olivella*, così detta dalla figura dell' oliva, che gli antichi dicevano *oleaginea*; essendo nera come la *glianica*; il *piede palombo*, uva ancor nera, ma alquanto rada negli acini, i picciuoli de' quali rosseggiano come i piedi de' colombi; la *malvasia*; la *muscarella*; il *colatamburro*; l' *uva asprinia* ec. della quale ultima varietà di uva bianca, si fa il vino *Greco* in buona parte nella Campania, conosciuto sotto al nome di *asprinio di Aversa*: I Latini, fra' quali *Plinio* (Lib. XIV, c. 2), davano il primo luogo alle uve *aminee*, perchè il vino di esse durava assai, divenendo per la vecchiaja migliore; e delle quali contavano generi cinque, cioè la *germana minore*, che resisteva alle piogge, e alle tempeste; la *maggiore*, che amava gli alberi più che lo stare nel bas-

 so;

so; le *gemelle*, così dette, perchè aveano sempre le uve accoppiate, e unite; e il sapore delle quali era brusco, benchè molto potente: di esse però la *gemella minore* era offesa dal vento Austro; e in fine la *lanata*, coverta di lanuggine. In oltre sono ricordate dallo stesso Autore le uve *apiane*, la *grecula*, la *eugenia*, venuta in Italia da' colli di Taormina, Città di Sicilia; la *sircola*, detta da altri *ſtacula*; la *numisiana*, ottima in Sorrento, fino al Vesuvio; la *murgentina*, venuta di Sicilia, e detta da alcuni *pompeana*; la *horconia*, buona nella Campania per cibo, ed oltremodo feconda; e finalmente la *maerica*, di acino nero, che resisteva a tutte le ingiurie dell'aria, e il cui vino per la vecchiaja diveniva rosso. In somma, avvertiamo con lo stesso *Plinio* (ivi), che le viti sono di tante varietà, quanto sono i campi, dove nascono. Secondariamente esortiamo, che essendo la maggior grossezza della buccia indizio sicuro della lunga conservazione del vino; perciò nella scelta delle specie dell' uva, si badi a quel tanto, che si è detto, con tutta attenzione. In terzo luogo, che nel piantare le viti si debbano mettere vicine quelle specie soltanto, che sono omogenee; e che insiem vivendo in amicizia, dieno ottime uve, e miglior vino; e per l'opposito, che si piantino separatamente, e in luoghi distinti quelle diverse specie, che sfioriscono, e che maturano

no il frutto in tempo diverso: in tal modo, maturando le uve in tutti e due i casi nel tempo ſteſso, la vendemmia riuscirà buona, e un'uva non guaſterà l'altra nel fare il vino; oltre al vantaggio, come riflette *Columella* (*Lib.* III c. 20 e 21), di avere vini d'un guſto particolare, e vario, e per conseguenza più atti a conservarsi, e a migliorare, invecchiando. Finalmente le viti bianche vegetano assai bene, e godono dell'aspetto meridionale più che le viti rosse, le quali in faccia al meriggio, soffrono aridezza; alla quale si può dare qualche rimedio, lavorando il terreno delle viti, per renderlo men riflessivo.

§. XLV Cuſtodire la vite, dice il *Davanzati*, importa più che piantarla. Quindi dopo di aver poſto i magliuoli a tempo asciutto nelle fosse, come si è detto, pillati ben intorno, e spianato il divelto, non accade di far altro per lo primo anno. Nel secondo poi bisogna lavorar il terreno, scalzare i magliuoli, tagliar le radici vicine alla superficie, acciocchè le inferiori si rinvigoriscano, e rincalzare in ultimo i magliuoli, a'quali non si lascino che gemme due o tre, tagliando con la roncola tutto il reſtante. Nel suolo della vigna per lo primo anno si possono piantare melloni, zucche, cocomeri, ec. I vignajuoli di Keres nell'Andalusia, donde si hanno vini eccellenti, dopo

che

che sonosi assicurati nel secondo anno che i magliuoli hanno posto radice, tagliano quelli all' altezza d' un piede, e di alquante once; e così restar debbe per sempre la madre-vite, che formando con gli anni una testa, caccia per tutta la sua circonferenza molti tralcj, che distendendosi per linee obblique, e intrigandosi gli uni con gli altri, rappresentano la figura d' un ombrello, con difendere in simil guisa dagli ardori solari il proprio frutto. Non dissimile da questo è il metodo, che si osserva quanto alle viti nella nostra provincia di Bari. Nel terzo anno si faccia il medesimo, e si poti il magliuolo, tenendolo addietro per buono piè fare; e nel quarto anno si palino con pali grossi all' usanza, secchi, mondi, e scorticati per non marcire, e in punta abbronzati, ficcandoli discosto alle viti un piede, sì per non ferire le barbe di esse, sì per zappare il terreno tutto intorno; e con situarli in modo da quelle difendere, per quanto sarà possibile, dal borea, e dalla grandine. I pali migliori sono que' di castagno, indi que' di quercia, e in ultimo i pali di pino selvaggio, e di salcio. Si avverta, che il palo di nocciuolo suole recare nocumento alle viti, perchè comunica ad esse il suo verme; e le canne oltre al durare poco, cedono ad ogni soffio gagliardo di vento. Quindi l' accorto Proprietario piantar debbe o al settentrione della vigna, o in qualche al-

tra

tra parte di essa, ove men buono è il terreno, boschi di castagni, di querce, e anche di salci per legare le viti, e i capi di esse; perciocchè dopo anni 5 i castagni, e dopo anni 7 le querce somministreranno ottimi pali. *Columella* dopo *Attico* scrive, che ogni jugero di terra è capace di ceppaje di castagno 1880; e che per conseguenza può somministrare pali 12,000 in circa. E quanto agli *arbusti*, le viti novelle si fanno giugnere a quell'altezza, che si vuole; e alle medesime in vece de' pioppi, degli olmi, de' querciuoli, ec. giova più il dare grossi pali per sostegni; avendo noi dimostrato (*Vol. III*, *pag.* 204), che il padrone, di pali servendosi, e tutti gli alberi sradicando, guadagna annualmente grani 27 di vino.

§. XLVI Le viti si possono anche moltiplicare per mezzo di barbatelle, per mezzo di propaggini, e per mezzo di seme. Le barbatelle sono piantoni con radici, che si trasportano nelle buche preparate, e ivi crescono, e fruttificano. Le propaggini si fanno con inclinare un tralcio della vite sotterra, il quale, dopo ch'è ben radicato, si tronca dalla madre. Evvi anche il *margotto* de' francesi, che si fa passando uno de' migliori tralci attraverso un cestellino pieno di terra; e radicata che sia quella parte del tralcio, ch'è circondata di terreno, si taglia, e si trasporta nel Novembre.

bre. I *margotti* riescono male, perchè hanno radici più giovani del loro fusto: le propaggini benchè dieno grappoli per qualche anno, poi deteriorano, e si perdono; e le barbatelle ritengono sempre porzion del gusto del natìo lor suolo. A prima vista sembra ad ognuno, che lunga sia la strada di moltiplicare le viti per mezzo delle semenze; ma il fatto dimostra, che essa per avventura è la più corta, giovando anche alla bontà, e alla durata delle medesime. I semi vogliono essere grossi, e che non abbiano fermentato nel mosto. Le pianticelle dal semenzajo si debbono trasportare nelle buche con tutto il pane alle radici. E' vero, che la vite seminata, ne' primi anni, produce uve aspre, anzi che no; ma il tempo emenda tal difetto, al quale si rimedia pure con buono innesto. Nel giornale dell' Ab. *Rozier* (*An.* 1771) si riferisce il buon esito delle viti seminate con diligenza da un Proprietario, che ha avuto uve di specie ignote fino a que' tempi, e vini eccellenti: del che fanno fede anche il Sig. *Villifranchi* (*Oenologia toscana*), il Sig. Ab. *Molina* (*Storia del Chili*), e 'l costume de' popoli della Marca, e dell' Umbria, dove le piante seminate e ben coltivate, producono ottimi frutti. Chi non è affatto straniero negli studj della Botanica, potrà facilmente comprendere, che il seminare viti sia la maniera più sicura di moltiplicare le varietà. Diversi sono i modi d'innesta-

nestare le piante, de' quali parleremo appresso: ora avvertiamo solo, che su la vite si può fare l'innesto dagli anni 5 a i 7 dell'età sua; poichè in altra età stenterebbe a rammarginare le parti disgiunte; e che tutto l'inverno, fino a tanto che le viti non entrano in sugo, è il tempo proprio per tale operazione.

§. XLVII Tre zappature si sogliono fare nelle vigne, la prima dopo S. Martino, cioè innanzi che le viti movano, nel qual tempo si scalzano pure, tagliando le radici orizzontali; la seconda in primavera, dopo la fioritura, con ammontare la terra intorno alla ceppaja, acciocchè il caldo della state non abbruci le radici; e in questo tempo, e anche appresso con le mani si strappano que' tralciuzzi, che si veggono lungo il tronco della vite; e la terza zappatura si fa a mezza state, e propriamente in Agosto. *La vigna*, dice un antico proverbio, *non è mai zappata abbastanza; e quanto più la zappi, tanto più avrai uva*. Narra *Grecino*, che a' tempi suoi si raccontava d'esservi stato un padre, che avea una vigna e due figliuole. Col maritare la prima diede ad essa in dote un terzo della vigna; e ciò non ostante ricavava da i due terzi il prodotto stesso, che dal fondo intero. Maritò la seconda, dandole un altro terzo, e pure dalla porzion rimasta traeva frutto uguale al primo; coltivando la vigna con tanta maggior cura,

quan-

quanto più era ristretta. *Columella* dice, che si cominci a spampinare le viti, togliendo ad esse le foglie inutili prima che sfioriscano, e quest'operazione, se il bisogno il chiede, si ripeta anche dopo la sfioritura. La qual dottrina si dee intendere secondo i luoghi, e secondo il corso delle stagioni; perciocchè il P. M. *della Valle* ha dimostrato in un suo opuscolo diretto al Sig. *Vernazza*, che sopra i colli dannosissimo sia alle uve lo spampinare le viti prima della vendemmia; e quanto alle stagioni, se l'està corre calda, si può fare a meno di sfogliare le viti; alle quali per lo contrario giovar può la spampanazione nelle està temperate; e quando esse in piani esistono, e in luoghi, ove il Sole non opera che per metà, diciam così, la sua azione. Non convengono gli Scrittori in quanto al tempo di potare le viti, volendo alcuni col Sig. *de la Quintinye*, che le viti e tutti gli alberi si potino quando cadono le foglie, cioè nell'autunno; e altri dicono che le viti si potasseso ne' principj della primavera. Ma le più sane dottrine avvalorate da' fatti esortano a potare le viti in autunno in que' paesi, ove non regnano freddi gagliardi, come ne' luoghi marittimi, e in que', che sono difesi dal borea; e per l'opposito ne' paesi montagnosi, ne' mediterranei, e ne' freddi giova il potare le viti al comparir di primavera. Da una Memoria del Sig. Ab. *Bertholon* pre-

presentata non ha guari alla Società di Losanna in quanto al tempo il più opportuno di potare le viti relativamente alla differenza de' climi, e alla situazione delle vigne, si ricavano i seguenti precetti: 1, se il clima è caldo, il suolo leggiero, esposto a' venti secchi, o elevato assai, è da preferire il potare in autunno: 2, se il clima è molto freddo, se la vigna è situata in luogo umido, o esposta a'venti umidi e piovosi, a nebbie, poco elevata, vicino a' ruscelli, o ad acque stagnanti, a selve, e in terreno argilloso, più util cosa è il potare le viti in primavera: 3, in que'paesi poi, ove la sperienza dimostra, che dannoso sia il potare in autunno, si può fare uso di questo metodo, che consiste nel potare le viti in ambedue le stagioni, cioè in autunno, lasciando a'tralci il doppio della lunghezza ordinaria, e in primavera tagliando la parte eccedente, e che dapprima fu rimasta come un riparo del freddo (*Nel Giorn. di Teramo*, *Vol.* 11 *an.* 1792.). Così praticano con molto giudizio i vignajuoli del Vallo di Marsico, in Basilicata. Nella potazion delle viti convien badare a tre cose; cioè ad ottenere molto frutto, a lasciare buon legname per l'anno appresso, e a conservare la pianta quanto si potrà più. Per avere molta uva, se la vite è giovane, di sei tralci p. e. lasciane intatti quattro da portare frutto nell' anno che corre, e pota gli altri due sopra alle

le prime gemme, acciocchè nell'anno vegnente dieno uva; essendo legge ſtabilita quella di trarre il frutto da' vecchi tralci. Nell'anno appresso poi taglierai que' rami della vite, che fruttificarono nell'antecedente. Vogliono alcuni Autori, che debbasi fare taglio corto su la vite robuſta dopo un abbondante prodotto; ma più util cosa è il visitare con la roncola tutti i tralci, e lasciare intatti que', che sono migliori, e di essi quel numero rimanere, che maggiormente convengono e all'età della pianta, e all'ultimo frutto raccolto. Quel proverbio poi messo in bocca della vite: *fammi povera, ch'io ti farò ricco*, serve per riprendere l'avidità di coloro, che lasciano intatti tutti i rami di essa, con la falsa lusinga di raccorre maggior frutto. In oltre si abbia per la vite tutta la cura, recidendo, o schiantando que' polloni, e que' tralci, che nascono presso le radici, o lungo il tronco; siccome pure tutti i rami vecchj, gli ſtorti, e i piegati all'ingiù; con levare anche la corteccia, che vedesi ſtaccata, e in varj modi divisa. Finalmente i ferri da potare, e da torre tutte le escrescenze, che sieno ottimi, e ben affilati, acciocchè minor lacerazione si faccia nelle fibre delle piante.

§. XLVIII La vigna vien danneggiata o dall' intemperie dell'aria, o dagl' insetti. Abbiam notato altrove che l'unico rimedio per preser-

vare

vare le campagne dalla grandine sia quello de' conduttori elettrici nelle debite diſtanze (Vol. IV, pag. 163). Ora contro a quell'insetto, che rode i teneri pampani, e le uve nascenti, chiamato dal *Linneo gorgoglione*, o *punteruolo bacco* (curculio bacchus); e dagli antichi *convolvolo*, per la proprietà che possede di fare avvolgere le foglie, ferendo prima il picciuolo di esse, onde poi quell'effetto, per la mancanza dell' umore, si osserva; propongono molti Scrittori di raccorre siffatte pampani incartocciate, e di bruciarle fuori della vigna, diſtruggendo in tal guisa gl'insetti ivi alloggiati, e schiusi dalle uova depoſtevi dal gorgoglione. Il Sig. Barone di *Vorſter* dopo la sperienza di anni 30 afferma, che la buona coltura della vigna sia l' unico rimedio contro al *convolvolo*, che, come tutti gli altri insetti, va sempre intorno alle piante deboli e mal nutrite. Per diſtruggere poi quell'animaluccio infeſto alle viti, ch'è sì piccolo, che con difficoltà si ravvisa, e che i Francesi chiamano *gribouris*; corrispondendo forse al *magnacozzo* de' Toscani; suggeriscono alcuni di piantare fave per la vigna, alle quali l'animale si attacca in preferenza di ogni altro vegetabile; e quando le foglie son coverte di tali insetti, si taglino con le forbici, e si mettano al fuoco. Finalmente si diſtruggono gli scarabei mangia viti, (*scarabæus ampelophagus L.*), detti vol-

garmente *carugole*, *garzelle*, e in Salerno *moronzole*, con iscuotere al primo albeggiare del giorno le viti, su delle quali si trovano raccolti quelli insetti alati: essi subito caderanno torpidi sovra le già distese coperte, e si ammazzeranno. Nel Milanese è stato simil metodo praticato con molto vantaggio dal Sig. Curato *Bianchi* di Varè, il quale dal Governo, e dalla Società Patriottica è stato per total opera giustamente premiato. Termineremo questo Capitolo con dire poche cose della maniera come si riabbia una vigna trasandata. Se le viti da principio sono state piantate senza le regole necessarie; ovvero se per negligenza sono state trascurate, si potranno esse riavere con vangare a fondo la terra, con seminarvi de' lupini, che servir dovranno per scioverso, con togliere tutte le barbe orizzontali delle medesime, e con potarle corto, tenendole addietro, massimamente in poggio. Che se la vigna o per le cattive qualità del terreno, o per l'esposizione niente idonea del luogo, o per quale si voglia altro motivo fosse ita a male, vano riuscirà il rimetterla (*Du renouvellement des vignes*, *par l' Ab. Rozier*).

CA-

CAPO VIII

Maniera di torre l' uva dalle viti, e di pigiarla: ove si tratta della fattura del vino, della sua conservazione, e delle qualità, che dee avere la cantina. Rimedj contro alle varie infezioni delle botti, e modo di scovrire se i vini sieno adulterati.

§. XLIX. QUando l'uva è a sufficienza dolce e matura, ma non soverchiamente, si colga dalla sua vite per farne vino. Non è così facile il determinare il tempo della maturità delle uve, poichè alcune varietà di esse maturano più presto, e altre più tardi; e ne' luoghi marittimi le uve sono già pronte ne' principj di Settembre, e ne' mediterranei, convien aspettare l'Ottobre, e 'l Novembre. I Romani, siccome abbiamo notato altrove (Vol. I, pag. 173) aveano i Censori, che invigilavano sopra i possessori delle vigne; e ne' tempi non molto a noi lontani, la vendemmia era annunziata da feste pubbliche, celebrate con solennità. Oggi la vendemmia è nell'arbitrio de' Proprietarj, e basta che uno cominci, perchè gli altri, temendo di essere spogliati del loro frutto, seguano il suo esempio; e in tal modo il pubblico vantaggio resta in balìa di alcuni particolari. Il coltiva-

tore non guarda che l' utile presente; ma chi regge la Società dee provvedere al futuro. Ecco poi i segni non equivoci della maturità delle uve: 1, se il picciuolo del grappolo è passato dal verde al bruno: 2, se il grappolo è penzolone: 3, se il granello dell' uva ha perduto la sua durezza, il che si deduce della pellicola, divenuta sottile, e trasparente: 4, se gli acini del basso del grappolo, che sono gli ultimi a maturare, si scorgono dolci; e 5, se il sugo dell' uva è dolce, denso, e viscoso. Molte volte le brine fanno cadere le pampani innanzi tempo; ma ciò indica il ritorno dell'inverno, anzi che la maturità dell' uva. Allora bisogna assolutamente vendemmiare, perchè cadute le foglie, l' uva passa subito alla putrefazione. Al che *Oliviero de Serres* aggiugne, che il punto della Luna per vendemmiare è sempre il migliore nello scendere, che nel salire, per la conservazione del vino. Egli però confessa, che miglior cosa sia il consultare il tempo della maturità dell' uva, che la Luna. Ne'paesi poi, situati al settentrione, e ne' luoghi, detti volg. *manchi*; e nelle regioni montagnose, e fredde, nelle quali l'uva non matura giammai, miglior cosa è il vendemmiare l'uva ancor verde, che farla imputridire su la vite. I vendemmiatori per lo più tagliano i grappoli col coltello o semplice, o a modo d'uncino nell' estremità; ma miglior

cosa

cosa sarebbe il fare ciò con le forbici, anzi che co' coltelli; perciocchè con le forbici l'uva si scuote meno, e gli acini più maturi, che sono i migliori, non cadono, come nel primo caso. Non si cominci a vendemmiare che dopo che il sole ha ben asciugata la rugiada; e per quanto si può, si scelgano sempre giorni sereni per la vendemmia, o almeno le ore più aride della giornata. E ciò s' intenda de' luoghi, ove la rugiada, che suol nuocere alla robustezza de' vini, snervandoli col soverchio umore, è abbondante; perciocchè nelle annate secche, e in que' paesi, dove asciutto è il terreno, e dove le guazze si desiderano, si può rimediare alla scarsezza di umore nelle uve, vendemmiando nelle ore rugiadose del mattino. Secondo questi principj, nella Borgogna, e nella Spagna colgono le uve dopo che il sole è sull'orizzonte; e per lo contrario nella *Champagne* vendemmiano nell' aurora, e cessano quando il pianeta è comparso. E' poi risaputo, che nella *Champagne* si hanno barili 25 di vino, in luogo di 24, quando si vendemmia con la rugiada, e barili 26, quando la nebbia accompagna la vendemmia. Questo sistema giova moltissimo a chi desidera avere vini bianchissimi, e molto spumosi, come sono appunto que' della Provincia indicata. Ne' paesi, ove si ha cura della qualità de' vini, si vendemmia a due, o a tre riprese; non tagliando che i

grappoli più esposti, e i cui acini sono grossi ugualmente, e coloriti; con lasciare tutto ciò, ch' è ombreggiato, e presso la terra. E poichè il vino cavato da uva perfettamente matura, non riuscisse troppo dolce; usano alcuni di mescolarvi de' grossi grappoli meno maturi; Così il vino, nasce spumoso, e piccante, come nella *Champagne* ec. Le uve colte, sane, e intere co' loro grappoli entro a caneſtre, o entro a' maſtelli si portino nella tinaja; riprovando per sempre il coſtume di schiacciare e comprimere quelle per fare maggior carico; perciocchè il moſto unito agli acini sani, a' vinacciuoli, e a' graspi, si riscalda; comincia a fermentare, e poi rifina; dal che viene ad esso molto danno. Per lo trasporto dell' uva nella tinaja, gli uomini, e le donne sono le migliori; poi il moto del cavallo, e dell' asino, che regolarmente camminano; senza maltrattare la vendemmia; e finalmente il carro; che senza dubbio è il più economico; benchè la continuazione delle scosse ammacchi le uve, facendole gravitare sopra se ſteſse. Abbiam già avvertito, che in vigne separate coltivar si debbono le diverse specie di uve, acciocchè la vendemmia si faccia sempre di uve ugualmente mature, e una varietà non si confonda con l' altra.

9. L Siccome dalla fermentazione vinosa de' succhi delle pere, delle mele ec. si ottiene il

sidro;

sidro; da quella delle semenze cereali germogliate, cioè dall'orzo, dal grano, dalla segale ec. la *birra*; da quella del riso, il *rach*; da quella delle canne di zucchero, un vino forte, da cui si trae il *rhum*, e il *ratafià*: così dalla fermentazione del succo delle uve, si ha il *vino*, propriamente detto. Il mosto comincia a bollire dacchè è uscito dalle uve, o per la propria pressione, o per le scosse, che soffrono nel trasporto, anche prima di giugnere al tino; e gli antichi lo facevano fermentare separatamente, risultando da esso una bevanda piacevole, che appellavano *protopon*. *Andrea Baccio* lo chiama *vinum virgineum, non inquinatum faecibus*; e soggiugne, che gl'Italiani lo chiamavano *lagrima*, a' tempi suoi; e che subito era idoneo a bere; e molto utile. Oggi però questo primo mosto si unisce all'altro, che si ha dalle uve pigiate. Il mosto in genere si fa fermentare o in tini di legno, o in vasi di fabbrica, ben intonacati, che si dicono *palmenti*. Quattro condizioni si richieggono, secondo i Chimici moderni, per la fermentazione vinosa; cioè 1, *un certo grado di calore*; 2, *il contatto dell'aria*; 3, *il volume della massa, che fermenta*; e 4, *i principj, che costituiscono il mosto*. E quanto alla prima, si è osservato, che la fermentazione spiritosa è languida sotto al grado 10 del termometro del *Reaümur*: dunque perchè si

 abbia

abbia questo movimento intestino nel mosto, vi vuole una temperatura al di sopra di gradi 10; e cominciata che sia la fermentazione, passa da se stessa a' gradi 16 in circa. Il *Rozier* ha osservato, che la fermentazione è tanto più lenta, quanto la temperatura è più fredda nel momento della vendemmia. In fatti Egli ha veduto, che l'uva raccolta ne' giorni 7, 8, e 9 del mese di Ottobre, restò nel tino fino al dì 19 dello stesso mese, senza che apparisse il minimo segno di fermentazione. Il termometro era stato la mattina ad un grado e mezzo sotto al zero; e la fermentazione non si compì, che il giorno 25. Anche io ho osservato in Montoro nel 1788, che la fermentazione non si vide nel mosto, che dopo giorni 8, dacchè si era versato nel tino. Il termometro non segnava, che il grado 3; ed avendo ordinato, che si portasse il fuoco nella tinaja, innalzato il termometro a' gradi 10, cominciò la fermentazione, che si compì dopo giorni 6. Quindi in casi simili si prescrive di tenere i tini al coperto, e in luoghi asciutti, e caldi; di cuoprirli con mante di lana, per temperare la freschezza dell'atmosfera; di riscaldare la massa, versandovi del mosto bollente; e d'introdurre il carbone ben acceso nella tinaja.

§. LI Quanto all'aria, si sa per esperienza, che senza di essa, e senza il di lei contatto,

il mosto si conserva per lungo tempo, senz' alterarsi. Egli è vero, secondo tutte la moderne sperienze, che l'aria non entra nè come principio nel prodotto, nè come elemento nella decomposizione; venendo essa cacciata fuora de' vasi insiem con l'acido carbonico, ch' è il primo risultato della fermentazione. Ma giova nel tempo stesso la libera comunicazione tra il mosto, e l'aria atmosferica, in quanto che le sostanze gazose, che si sviluppano nella fermentazione, possano esalare facilmente, disciogliendosi, e mescolandosi con l'aria esterna. Quando il mosto si tiene ne' vasi chiusi, l'acido carbonico dee rimanere nel liquido; esso vi si discioglierà in parte, e facendo un continuo sforzo contro il liquido, e contro tutte le parti, che lo compongono, rallenterà a poco a poco, ed in fine estinguerà quasi del tutto la fermentazione. Nè vale il dire, che il mosto fermentato ne' vasi chiusi, dà un vino generoso, e più piacevole al gusto; perciocchè ciò nasce dall' aroma, e dall' alcol, che sono rimasti in esso, e che in parte si perdono nella fermentazione fatta all' aria libera. Quindi, dice il *Chaptal* (*Trattato chimico, ed economico sopra i vini*, tradotto dal francese, e inserito nel Tom. VII delle Memorie per gli Curiosi di Agricoltura ec. Nap. 1802), vi sono de' vantaggi, e degl' inconvenienti da una parte, e dall' altra. Ma di

ciò

ciò torneremo a dire qualche altra cosa in progresso.

§ LII Non v'ha alcun dubbio, che quanto maggiore è la massa del mosto, tanto più rapida è la fermentazione, più tumultuosa, e più completa: In fatti assicura il lodato Autore, che il mosto collocato in una botte non terminò a fermentare che nel giorno undecimo; mentre che il mosto posto in un tino, ch'era dodici volte maggiore dell'altra, compito avea la fermentazione nel giorno 4. Il calore poi nella botte ascese a'gradi 17, e nel tino a' gradi 25. Per conservare l'aroma, è necessario avere la fermentazione in una massa più piccola di quello, che se si trattasse di sviluppare tutta la parte spiritosa, per ottenere vini atti alla distillazione. In genere, una massa grande di mosto giova alle uve dolci, zuccherose, e quasi appassite; perchè il loro mosto denso e pastoso con difficoltà fermenta; e per lo contrario una massa mediocre giova alle uve aspre, poco mature, ec.

§. LIII Il principio dolce, e zuccherino, l'acqua, e il tartaro sono quegli elementi dell' uva, che influiscono molto alla fermentazione. Tra i Chimici moderni il Sig. *Deyeux* ha fissato (*Journal des Pharmaciens*) la distinzione tra il principio dolce, e zuccherino, e il zucchero propriamente detto. Nel mosto evvi il principio del zucchero, che decomponendosi

per

per mezzo della fermentazione forma l'alcol ; e il principio dolce e zuccherino, che serve come di lievito alla fermentazione spiritosa. Il solo zucchero non fermenta, o almeno lenta, e incompleta è la sua fermentazione : la sola mucilaggine non produce affatto l'alcol ; e si ottiene la buona fermentazione spiritosa dall'unione del zucchero, e della mucilaggine. In oltre il mosto troppo denso e asciutto ; e il mosto troppo acquoso provano delle difficoltà a fermentare : Il vino, che si ha dal mosto troppo acquoso ; è debole, e facilmente si guasta : il vino, che si ottiene dal mosto troppo asciutto ; perchè poco fermenta ; non ha le qualità necessarie : Nel primo caso i moderni, seguendo l'esempio degli antichi, usano di cuocere il mosto ; mettendo fino a barili 20 di mosto cotto, con tutta l'uva ; e con tutti i graspi ; e ristretto nella sola terza parte ; restandone due intere ; in un tino di barili 100 ; e negli Abbruzzi ; e negli altri luoghi freddi d'Italia ec. tutto il vino è cotto. Nel secondo caso ; in molti luoghi ; come alle falde del Vulture ec. allungano il mosto denso con l'acqua ; quasi sino alla metà ; e quindi lo mettono a fermentare. I Siciliani poi, seguendo forse l'esempio de' Greci (*Vol. I* §. *XX*) per assorbire l'eccessiva umidità del mosto ; vi mescolano porzione di gesso cotto, in polvere ; e altri fanno seccare l'uva per più giorni al Sole, come si pra-

pratica nella Spagna, specialmente ne' contorni di San-Lucar, nella Lorena, nell'Isola di Cipro ec. e poi si pigia: il qual costume è antichissimo nel Mondo. In fatti *Plinio* n'insegna, che i Greci coglievano l'uva un poco immatura, che si faceva seccare per giorni tre ad un Sole ardente, rivoltandola tre volte in ciascun giorno, e che finalmente nel giorno 4 si pigiava. Di più lo stesso *Plinio* del modo parlando, con cui si preparavano dagli antichi i vini dolci, scrive: *ut dulcia praeterea fierent, asservabant uvas diutius in vite, pediculo intorto*; dal che poi nacque forse l'uso di sfogliare le viti, che vegetano in suolo grasso, umido, ovvero ombroso; non che la pratica di contorcere il peduncolo del grappolo, per promuovere il maturamento, arrestando la vegetazione. E i nostri Maggiori, oltre alla conoscenza del modo di seccare le uve al Sole, per trarne buon vino; sapevano altresì il processo di cuocere, e di condensare il mostro; distinguendo tre sorte di vini cotti, cioè il *passum*, che si faceva con le uve seccate al Sole; il *defrutum*, ch'era il mosto ridotto alla metà per mezzo del fuoco; e la *sapa*, che si avea dal mosto condensato in modo, che di esso ne restava dopo il fuoco la sola terza parte, o pure solamente la quarta parte. E quanto al tartaro, che nell'uva ha il suo luogo, trovandosene in maggior copia nelle

uve

uve acerbe, e in minor quantità nelle mature; esso, ugualmente che il zucchero, concorre ad agevolare la formazione dell' alcol. Basta accrescere la proporzione del tartaro, e del zucchero nel mosto, per avere una tripla quantità di spirito ardente. Il Sig. *Marchese di Bullion* ha dimostrato, che il mosto privato del propriq tartaro, non fermenta; e che esso racquista questa proprietà, restituendogli il tartaro necessario alla fermentazione. Le uve, che contengono molto zucchero, come sono appunto le dolci, e le mature, hanno bisogno dell' aggiunta del tartaro, facendolo bollire col mosto in una caldaja, perchè si disciolga. E le uve acerbe, che contengono il tartaro in eccesso, abbisognano del mosto cotto, per formare buon vino. E volendo da' vini aspri, nati da uve poco mature, cavare molt' acquavite, basterà aggiugnervi porzione di zucchero.

§. LIV Da gran tempo si è agitata fra' vignajuoli la seguente quistione: *se fosse miglior cosa il separare i granelli dell'uva da' grappoli, o graspi, o no?* Vi sono stati degli Scrittori, anche celebri, per l'una parte, e per l'altra. Ma il *Chaptal* riducendo la quistione al vero suo punto di veduta, dice a un di presso. Non si può negare, che il graspo sia austero, ed astringente; ma egli è vero altresì, che i vini nati dalle uve co' grappoli, non

par-

partecipano affatto di tale qualità. Nell' *Orleanese* si era cominciato a separare i graspi dalle uve, ma si abbandonò questo metodo, dacchè si vide, che il vino di uve senza grappoli, facilmente inchinava al grasso. In oltre risulta dalle sperienze del Sig. *Gentil*, che il mosto unito a' graspi fermenta con più forza, e con regolarità maggiore: quindi i graspi si possono considerare come un fermento utile in tutti que' casi, ne' quali si avesse a temere d' una fermentazione lenta, e tarda. Ne' contorni di *Bordeaux* si toglie con diligenza il graspo alle uve rosse, perchè si avesse un buon vino; ma questa operazione vien regolata, secondo la maturità dell' uva. Se questa è poco matura, e se la brina la sorprese prima della vendemmia, si tolgono tutti i grappoli; nel caso contrario, l' operazione si fa con minor diligenza assai; restandovi de' grappoletti, che secondo il Sig. *Labadie*, facilitano la fermentazione. Alle uve bianche poi non si tolgono i graspi, avendo la sperienza mostrato, che separando i grappoli, il vino riusciva meno spiritoso, e facilmente passava al grasso. E quì giova distinguere i vini da bere, e i vini da trarne quantità grande di alcol per lo commercio. Dal vino da bere si dee allontanare tutto ciò, che può alterare il sapore grato, e l' odore squisito: al qual fine è necessario, che l' uva sia scelto, e che il grap-

polo

polo non entri nella fermentazione; ma trattandosi di vini, che debbono somministrare l' alcol, poco importa se il liquore sia aspro, o no; e in questo caso superflua sarebbe la fatica della separazione de' graspi. Ne' paesi caldi della Francia, dove il vino è generoso, il grappolo non farebbe che aggiugnere un'asprezza disgustosa, e perciò si toglie; lasciandolo solo ne' vini, riservati alla distillazione. Ma poichè sonvi de' partigiani per gli vini più dilicati, e per gli vini più forti; perciò nella stessa contrada si tolgono da alcuni i graspi, e da altri si lasciano, secondo il gusto de' concorrenti. Così anche fra noi, i Napoletani amano i vini dolci, e i provinciali i vini asciutti, e alquanto razzenti. A separare poi i grappoli dall'uva si fa uso d' una forca a tre punte, che l'operajo muove in circolo nel tino, ove sono le uve: con questo moto i granelli si distaccano dal grappolo, che viene alla superficie, e che in ultimo si prende con le mani, e si getta via.

§. LV. Ma l' operazione più essenziale è quella di pigiar le uve, o sia ammostare, e di empire i tini per la fermentazione del mosto. In molti luoghi, come nella Campania, e ne' paesi vicini, l'uva si pesta nelle tinozze, dette *copelle*; e in altre contrade si trasporta l'uva nella tinaja, e ivi si pigia, o ne' palmenti di fabbrica, di poco altezza, o pure in va-

si

si di legno, di giusta larghezza, e di altezza corrispondente. Nell' Andalusia, regno della Spagna, i pigiatori hanno i piedi, e le gambe coverti con i stivali di pelle molle, e flessibile; e nella Francia, e nella Sicilia si fa uso di scarpe molto forti. E questo esempio si dovrebbe imitare da per tutto, acciocchè dal corpo del pigiatore non si comunichi alcun pessimo umore al mosto. Sembra però, che con questo metodo, quasi generalmente praticato, non tutti i granelli dell' uva restino in ugual modo spremuti; e che la fermentazione non può essere sempre uniforme. Quindi vorrebbe il *Chaptal*, che tutte le uve, a misura, che vengono dal vigneto, si sottoponessero allo strettojo; e che il mosto si riponesse in un tino, per seguire in esso la spontanea fermentazione. In tal modo e la decomposizione sarebbe uguale in tutta la massa delle uve; ed uniforme, e simultanea in tutte le parti del mosto, riuscirebbe la fermentazione. E poichè liberato il mosto dalla feccia, e da' graspi, produrrebbe senza fallo un vino meno colorito, più dilicato, e di conservazione più difficile; così per occorrere a' simili inconvenienti, si potrebbe unire al mosto la feccia spremuta. Nello spazio poi di ore 20 il tino dee essere pieno, o quasi pieno di mosto; perchè elasso maggiore spazio di tempo, si avrebbe una serie di fermentazioni successive, e per conseguen-

guenza imperfette. Quindi il saggio Proprietario dee fissare il numero de' vendemmiatori, secondo la capacità del proprio tino; e dovendo sospendere la vendemmia, o per pioggia, o per altra cagione, egli dee lasciare in fermentazione separata ciò, ch' è ſtato depoſto nel tino, anzi che turbarla pochi giorni dopo, ed alterarne la natura, con l' addizione di un moſto recente, ed acquoso.

§. LVI Ma passiamo agli effetti della fermentazione vinosa: essi si riducono principalmente a quattro; e sono 1, *la produzione del calore*; 2, *lo sviluppo del gas*; 3, *la formazione dell' alcol*; *e* 4, *il coloramento del liquore*. Abbiam detto sopra, che nelle regioni fredde, e quando principalmente la temperatura è al di sotto del grado 10 del *Reaumur*, il moſto non fermenta, se in qualche modo la massa non si riscalda: il che si ottiene o con introdurvi del moſto caldo, o con rimenare fortemente il liquore, o con riscaldare l'aria della tinaja, o con cuoprire il tino con panni ec. E si può ſtabilire senza alcun fallo, che tanto maggiore sarà l' effervescenza, il moto, e il calore; quanto sarà più grande la massa del liquore: che l' effervescenza, il moto, e il calore sono più forti nel moſto unito alle pellicole, a' granelli, a' grappoli ec., che nel moſto separato da dette materie; e che in ultimo la fermentazione può produrre un calore da' gradi 12 fino a i 18.

§. LVII Il gas, che si svolge in forma di bolle da tutti i punti della massa fermentante, arriva alla superficie, occupa la porzione vuota del tino, e si precipita fuori di esso ne' luoghi più bassi della tinaja, a cagion del suo peso. A questo gas poi, che toglie una porzione di ossigeno, e di carbonio a' principj costituenti il mosto, si debbono attribuire i cambiamenti più singolari, che accadono nella fermentazione. E ritenuto questo gas nel liquore, opponendo degli ostacoli alla sua evaporazione, esso contribuisce a serbargli l' aroma, e una parte dell'alcol, che esala seco lui. Gli antichi al certo non ignoravano i prodotti della fermentazione *libera*, e della *chiusa*; fatta cioè in vasi aperti, e in vasi chiusi. La seconda, a differenza della prima, comunica a tutti i liquori un gusto acidetto, di cui sono impregnati. Consta poi dalle sperienze dell' *Humboldt*, che l'alcol si discioglie nel gas acido carbonico, e che le proprietà del gas vinoso provengono da questa sostanza. Ognun sa quanto sia pericoloso il respirare questo gas acido in massa; perciocchè tutti gli animali esposti alla sua atmosfera, vi restano soffogati: esso discaccia l' aria atmosferica, e occupa in fine tutto l' interno della tinaja, la quale, è bene, che abbia molte aperture, acciocchè l'aria vi si rinnovi. E l'unico mezzo per conoscere il pericolo si è di portare in mano una candela accesa,

cesa, sempre che si entra in detti luoghi, e veggendo, che la fiamma s' indebolisce, o si estingue, bisogna con prudenza allontanarsi. Anche giova moltissimo versare sul suolo, e contro le pareti della tinaja della calce viva stemperata e disciolta nell'acqua, con cui il gas acido subito si combina, lasciando all'aria esterna la libertà di precipitarsi per le aperture, occupando il posto del gas.

§. LVIII A misura che il principio zuccherino del mosto sparisce con la fermentazione, viene esso rimpiazzato dall'alcol, che caratterizza essenzialmente il vino. La quantità del secondo è sempre proporzionato alla distruzione del primo. E tanto più l'alcol sarà abbondante, quanto maggior zucchero si aggiugnerà al mosto. I vini delle montagne mancano di alcol, perchè scarso è nelle uve il principio zuccherino. Ecco il processo de' diversi stati, pe' quali il mosto passa. Nel principio della fermentazione il suo odore comincia a divenir piccante, per lo sviluppo dell' acido carbonico: in seguito il sapore, benchè dolcissimo, pure fa sentire qualche cosa di pungente: appresso, il sapore dolce s' indebolisce, e 'l gusto vinoso divien più forte; e la consistenza diminuisce sensibilmente. In ultimo si giugne al tempo, in cui il principio zuccherino non si fa più sentire; e quando la fermentazione ha percorso tutti i suoi periodi,

 non

non esiste più zucchero, il liquore diviene più fluido, e non offre che dell'alcol misto ad un poco di estratto, ed al principio colorante.

§. LIX Finalmente esporremo gli assiomi, autorizzati dalla pratica, e dall'esperienza, in quanto al coloramento del fluido vinoso: 1, i vini de' luoghi caldi, ed esposti al mezzodì sono più coloriti de' vini de' luoghi freddi, ed esposti al borea: 2, i vini misti con la feccia sottoposta allo strettojo, hanno un colore più carico: 3, quanto più matura, e più acquosa è l'uva della vendemmia, tanto più colorito il vino riesce: 4, il vino acquista colore a misura, che l'uva resta più lungamente in fermentazione: 5, le uve rosse, dalle quali si spreme il mosto col semplice ammassamento, danno un vino bianco, qualora non si faccia fermentare su la feccia; e 6, manca il colore nel vino vergine, che si ha del mosto, che scola dall'uva, prima di essere pigiata. Da' quali assiomi risultano due verità fondamentali; la prima delle quali si è, che il principio colorante del vino trovasi nella buccia dell'uva; e l'altra, che questo principio allora si separa, e si discioglie compiutamente nel mosto, quando l'alcol vi è sviluppato.

§. LX Ma è tempo di fare passaggio a i difetti della fermentazione, e al modo di supplirvi. Questi difetti possono nascere o dalla qualità dell'uva, che fermenta, o dalla tem-

pera-

peratura dell' aria, che ha tanta parte nella fermentazione. Se l'uva non è perfettamente matura, onde scarso è il principio zuccherino, si può aggiugnere al mosto del zucchero; e gli antichi vi mescolavano del mele, o pur delle frutta. Tra i moderni il *Bullion* aggiugneva ad ogni barile di mosto libb. 15, o 20 di zucchero; e l'Ab. *Rozier* vi aggiugneva una libb. di mele per libb. 200 di mosto: così il vino di uve immature riusciva di ottima qualità. Ma per evitare ogni spesa, miglior cosa è di fare bollire il mosto in una caldaja, e dopo che si è condensato a metà, versarlo nel tino. Così si pratica in moltissimi luoghi delle nostre Provincie. Anche giova il fare seccare l'uva al sole, o pur nelle stufe, come si costuma in alcuni paesi. E quì meritano di essere ricordati con lode non solo gli Acernesi, che comprano il mosto; che abbonda di principio zuccherino, dal vicino Stato di Giffoni, e per la metà, o per la terza parte lo mescolano col mosto proprio; che nasce da uve, che a cagion del freddo, non maturano affatto; ma altresì i popoli di Vico-Equense, i quali comprano le vinacce di Castel a mare, e della Torre; paesi di uve dolcissime; e insiem con esse fanno bollire il mosto, che si cava dalle loro viti selvagge; dette volg. *di Sabbato*. Se poi il mosto, a cagion della soverchia maturità delle uve, fosse troppo den-

 so,

zo, allora si può allungare con l'acqua, come si è detto sopra. E quanto all'aria atmosferica, se, a cagion del freddo, la fermentazione è stentata; per promuoverla, o s'introduca nel tino, come propose il *Maupin*, una quantità di mosto bollente, avvalendosi di un imbuto di latta, che discenda fino alla distanza di pollici 4 dal fondo del tino; o si agiti il mosto di quando in quando; o si ricuopra il tino; o finalmente s'introduca del fuoco nella tinaja. Gli antichi per dare a' loro vini qualità particolari, mescolavano degli aromi col mosto, che fermentava. E *Plinio* scrive, che gl'Italiani spargevano su le uve la pece, e la resina, *ut odor vino contingeret, & saporis acumen*. Anche a tempi nostri si fanno i *vini medicati*, buoni per lo stomaco, mettendo nel mosto erbe medicinali, come coclearia, menta, assenzio ec. Ma la miglior concia, e la più semplice, che si può dare al mosto, si è quella di mettere nel tino o i frutti del lampone (volg. *framboise*), o i fiorellini secchi delle uve, ristretti in tela, e infusi nel mosto.

§. LXI Rimane a dire brevemente qualche cosa degli effetti della fermentazione vinosa, di cui il principale prodotto è l'alcol. Ma come mai il principio zuccherino passa allo stato di alcol? Gli elementi del gas acido carbonico sono il carbonio e l'ossigeno. La fermentazione separa dal principio zuccherino sì

l'uno,

l'uno, che l'altro; e a misura che il detto principio perde del suo ossigeno, e del suo carbonio; rimanendo nello stesso stato l'idrogeno, che ne forma il terzo elemento; la massa fermentante arriva ad un tal punto, che altro non offre, che un fluido infiammabile, o sia l'alcol: il quale a misura, che si svolge dalla massa, il liquido cambia natura. E a misura, che la piccola porzione di principio estrattivo, che rimane, si precipita col carbonato di potassa, il liquore divien chiaro, e il vino è già fatto. Dunque conchiudiamo col *Chaptal*, dietro alle esatte sperienze del cel. *Lavoisier*, che la fermentazione del vino non è sul principio che una continuata sottrazione di carbonio, e di ossigeno; il che produce da una parte l'acido carbonico, e dall'altra l'alcol; e che gli effetti della stessa fermentazione si riducono a separare in due parti il zucchero, ch'è un ossido; ad ossigenare l'una a danno dell'altra, per formarne l'acido carbonico; non che a disossigenare la seconda a favore della prima, perchè si abbia una sostanza combustibile, o sia l'alcol. Di fatti il zucchero, secondo la Chimica moderna, non è, che la combinazione dell'alcol con l'acido carbonico.

§. LXII La svinatura è stata in tutti li tempi l'oggetto il più importante per gli vignajuoli. Essa si dee regolare, secondo me, non

a norma di principj generali, ma sì bene a norma della temperatura dell'aria, della qualità dell'uva, e della natura del vino. Il *Chaptal* dopo di avere stabilito, che lo scopo della fermentazione si è appunto la decomposizione del principio zucchèrino; che fra' principj invariabili della medesima il principale si è lo sviluppo del calore, e del gas acido carbonico; e finalmente che il prodotto più immediato di essa, si è la formazione dell'alcol; conchiude 1, che il mosto dee rimanere tanto meno nel tino, quanto ha meno di principio zuccheroso: così i vini di Borgogna, detti *leggieri*, non possono restare nel tino che fra le ore 6, e le 12: 2, che il mosto dee tanto meno restare nel tino, quante volte si vogliono vini spumosi: 3, che quanto meno colorito si desidera il vino, tanto minore spazio di tempo dee stare il mosto nel tino: 4, che essendo calda la temperatura, e voluminosa la massa fermentante, tanto minor tempo ha il vino a restare nel tino: 5, che la stessa brevità è necessaria nella fermentazione, volendo un vino, che abbia graziosa fragranza: 6, che per lo contrario la fermentazione sarà tanto più lunga, quanto più abbonderà il principio zucchèrino, e quanto più denso sarà il mosto: 7, che si dica lo stesso, quando si vogliono vini per la distillazione, dovendo sagrificare il tutto alla formazione dell'alcol: 8, che tanto

to più lunga dee essere la fermentazione, quanto più fredda fu la temperatura dell'aria nell'atto della vendemmia: e 9 finalmente, che si dica lo stesso, quante volte si desidera il vino più colorito. Ciò posto, ognuno comprende la cagione, perchè in Pisciotta p. e., paese del Principato citra, la fermentazione non dura che ore 24, e nella Padula si prolunga fino a' giorni 15.

§. LXIII In questi ultimi tempi si è molto parlato de' *cisternuoli*, o sieno cisterne da mettervi tutta la vendemmia, dopo di avere spremuta l'uva, chiudendoci quasi ermeticamente e mosto, e vinaccia ec.; e si è assicurato, che dopo giorni 17 il vino acquistato avea l'età di un anno circa. E su di ciò si possono avere presente i principj stabiliti sopra, trattando della fermentazione *chiusa*. Solamente io posso assicurare i miei Lettori, che in Vico-Equense il vino riesce asprissimo, perchè que' Popoli mettono nelle botti unitamente al vino anche la vinaccia, che vi rimane per sempre. Fra di noi la vinaccia si spreme sotto al torchio, e di quella spremitura sen mette buona porzione nelle botti insiem col vino. In Bosco, alle falde del Vesuvio, la porzione arriva fino alla metà, paragonata col vino. Ed evvi anche fra noi il costume di formare l'*acquata*, che serve per gli operaj, mettendo la vinaccia residua nell'acqua. E si fa pure la così detta

raspa-

raspata, mettendo il vino vecchio su la vinaccia nuova; e ciò che ne risulta è un vino molto razzente. Ma passiamo ora alle botti da riporvi il vino, dopo la fermentazione. Il miglior legno fra noi per le botti si giudica essere in primo luogo quello di ciriegio, e poi quello di castagno, e in ultimo quello di frassino. E si stima con ragione, che la botte grande conserva meglio il vino, che la piccola; perchè la più virtù unita, più s' accresce. E quanto alle botti nuove, si lavino prima con acqua fredda, poi vi si versi dell' acqua salata, e bollente; indi si otturi la botte, e si agiti per ogni verso, e dopo si vuoti, facendo scolare ben bene tutta l' acqua. Appresso si getti nella botte una porzione di mosto bollente, dopo di averne tolto la schiuma, o pure di vino caldo; si chiuda, si agiti, e si faccia scolare. E quanto alle erbe aromatiche, si possono impiegare i fiori, e le foglie di pesco, da mettersi nel mosto, o nel vino bollente. Per torre alle botti il cattivo odore, si accenda in esse un fuoco di paglia, rivortandole spesso, acciocchè non soffrano incendio, come si usa in Germania co' vasi nuovi; e se le botti sono vecchie, si nettino bene dal tartaro, e dalle fecce, attaccate alle loro pareti. Contro alla muffa delle botti, che nasce dalla putrida fermentazione del vino, o dalle fecce corrotte, il *Chaptal* vuole che si bruciassero; ma

il

il Sig. *Andrea Carli* di Milano (*Opuscoli scelti*, tom. IV, pag. 40) ne ha dato il seguente assicuratissimo rimedio. Si lavi prima più volte la botte con acqua bollente, e poi vi s' infondano, per ogni botte di misura, rotoli 4 in circa di calce viva, versandovi dell' acqua a proporzione: si chiuda appresso perfettamente; e si ruzzoli, e si rivolti fuori della cantina, e dopo giorni due si vuoti, e si lavi di nuovo prima con acqua, e indi con vino, o con mosto bollente. Il Sig. *D. Giuseppe del Pozzo* di Montoro, mio amico, mette ogni anno una grossa pietra di calce viva vicino alla buca inferiore delle sue botti, acciocchè restassero asciutte, e libere da ogni vizio, che avessero mai contratto nel corso dell'anno. Finalmente non pochi Proprietarj costumano di vernicare le botti con gesso al di fuori, acciocchè dalle commessure delle doghe non esali lo spirito ardente.

§. LXIV Nelle botti così preparate si versa ordinariamente il vino per mezzo di grosso imbuto. Ma il vino entro alle *copelle*, o ad altri vasi aperti, come si trasporta dalla tinaja alla cantina, esala sempre la parte spiritosa. Quindi miglior cosa sarebbe, come pratica il Sig. *del Pozzo*, ed anche altri accorti Proprietarj, di passare il vino nelle botti per mezzo di tubi di cuojo, o pure di latta. Empite le botti e di vino, e di porzione dell' altro, che

si ha dallo strettojo, dopo la pressione delle vinacce; si lasciano aperte per la insensibile fermentazione, si visitano spesso, e si riempiono di nuovo vino, a misura del bisogno. In alcuni luoghi si riempiono le botti ogni giorno, per lo primo mese; ogni quattro dì nel secondo; ed ogni otto dì fino al travasamento del vino. Così si pratica co' vini deliziosi dell'*Hermitage*. Finalmente si otturano ben bene, e si lasciano le botti in riposo. Il *Chaptal* avverte molto a proposito, che siccome il *cappello* del tino, per essere stato a contatto dell' aria atmosferica, ha contratto per lo più un poco di acidità, spezialmente quando il mosto ha lungamente fermentato; così si dee usare la diligenza di torre, e di separare il cappello, per ispremerlo separatamente; e da questo vino spremuto si può ricavare un ottimo aceto. In Francia la vinaccia si taglia più volte, e si spreme di nuovo. Il vino del primo, e del secondo taglio si chiama ivi *occhio di pernice*, e ch'è il più forte; e quello del terzo, e del quarto taglio, ch'è più duro, più aspro, più verde, e più colorito, si dice semplicemente *vino di taglio*. Fra gli antichi poi i Romani mettevano del gesso, della mirra, e diversi aromi nelle botti, che empivano di vino; chiamando questa preparazione: *conditura vinorum*. E i Greci vi mettevano un poco di mirra pestata, o di argilla. Queste sostanze servivano

e per

e per profumare il vino, e per renderlo presto chiaro.

§. LXV La feccia dopo lo strettojo, divien dura come un sasso. Di essa però in alcuni paesi, come in Montoro, dal lodato mio amico, si cava l' acquavite, infondendoci prima dell' acqua. In Francia si appella *acquavite di feccia*, e in *Champagne*, *acquavite di Aixne*. E questa distillazione è utile ne' paesi, dove il vino è generosissimo, e ne' quali i torchj non premono molto. Simile acquavite però ha un cattivo sapore. Nelle vicinanze di Montpellier si mette la feccia nelle botti, nelle quali si calca diligentemente, e si conserva per la fabbrica del verderame. Abbiamo su di ciò una memoria del *Chaptal* negli *Annali di Chimica*, tom. IV di Elementi. Altrove si fa inacidire questa feccia, e umettata con l'acqua, si sottopone al torchio, e si ottiene l'aceto. In molti paesi si serba la feccia nelle botti senza coverchio, vi si aggiugne dell'acqua, e si cuopre con terra forte unita alla paglia: nell' inverno dopo di avere stemperata porzione di essa nell' acqua tepida unitamente alla crusca, alla paglia, alle rape, alle patate, alle foglie di quercia, o di vite, serbate da prima nell' acqua; si dà al bestiame di tempo in tempo. E quanto a' vinacciuoli, essi sono buoni a nudrire il pollame; e da' medesimi si può estrarre dell' olio, col mezzo dell' acqua bollente,

chiu-

chiusi in sacchetti, e prima schiacciati. In ultimo si abbrucia la feccia, per averne dell' alkali.

§. LXVI Tutta l'arte di conservare i vini si riduce oggi da' moderni a due operazioni, cioè a *zolfarlo*, ed a *chiarificarlo*. Si *zolfa* il vino, facendo ardere de' solfanelli ne' piattini sostenuti a mezz'aria da un filo di ferro, dentro le botti vuote, che si chiudono dopo la combustione, con infondervi subito dopo il vino. Alcuni mescolano col zolfo degli aromi, come cannella, garofano ec. Così si pratica in molti luoghi della Francia, ed anche in Levante ec. Nello Stato Pontificio questa operazione si chiama *dare la ciambella*; e in Milano *dare l'anello*. L'Ab. *Rozier* inventò un camminetto, per mezzo del quale il solo vapore del solfo entra nelle botte, restando fuori di essa il carbone, o sia la tela zolfata, ed accesa. Il solfo rende da principio torbido il vino, e di cattivo colore; ma dopo brieve tempo il vino si ristabilisce, e diviene chiaro. Il vino rosso perde un poco del suo colore. Con operazione siffatta si previene la degenerazione acetosa; sia perchè il gas solforoso discaccia dalla botte l'aria atmosferica, che altrimenti mescolata col vino, desterebbe la fermentazione acida; sia perchè l'acido violento del zolfo impedisce, e soffoca lo sviluppo di un acido più debole. *Plutarco* e *Ippocrate* parlano

lano del modo, con cui gli antichi solevano *picare dolia*, per avere *vina picata*: essi componevano un mastice con la pece, con una parte cinquantesima di cera, e con un poco di sale, e d'incenso, e lo abbruciavano nelle botti. E forse per questa ragione i Romani aveano consacrato a *Bacco* l'abete.

§. LXVII La chiarificazione de' vini consiste principalmente nel separare il vino dalla feccia; il che si ottiene con travasare il vino. Fra gli antichi *Aristotile* consiglia a ripetere sovente questa operazione, *quoniam supervenienté aestatis calore, solent faeces subverti, ac ita vina acescere*. *Andrea Baccio*, nostro italiano, parlando delle stagioni più propizie al tramutamento de' vini, consiglia a travasare i vini deboli nel solstizio d'inverno; i vini mediocri nella primavera, e i più generosi nell' està. Egli dà un precetto generale, e si è, di non tramutare giammai, se non spira il borea; ed aggiugne, che il vino tramutato a Luna piena, passa in aceto. Ottima cosa è poi che il tramutamento si faccia per mezzo di sifoni. E per meglio purgare i vini da ogni materia estrania, prima di riporli nelle bottiglie, o nelle botti, per lo commercio, si suole dare ad essi *la colla* nel modo seguente. Si prende la colla di pesce, si taglia in piccoli pezzi, e s'immerge in data quantità di vino; la colla si gonfia, si rammollisce, e forma

ma una massa glutinosa, che si versa nel vino. Si agita il vaso con forza, e indi si lascia in riposo. Alcuni fanno uso della spuma del bianco dell'uovo sbattuto, e altri del latte, e non pochi del sangue di bue. I Latini tramutavano il vino dalle botti ne' vasi di terra, detti *amphorae*, e *cadus*; il che si diceva *diffusio vinorum*, cuoprendone l'interna superficie con cera, e l'esterna con pece; e otturandoli con pece, e con gesso. *Amphorae vitreae*, dice *Petronio*, *diligenter gypsatae*, *allatae sunt*, *quarum in cervicibus pittacia erant affixa*, *cum hoc titulo*: Falernum opimianum annorum centum. *Plinio* condanna l'uso della cera, perchè, secondo lui, essa rende agro il vino: *nam ceram accipientibus vasis*, *compertum est*, *vina acescere*. Oggi si otturano le nostre bottiglie con sughero fino, e s'immerge il collo di esse col sughero in un miscuglio fuso di cera, di resina, e di pece; e si tengono coricate, affinchè il turacciolo non si disecchi. I vini poi più generosi si esponevano da' Romani ne' vasi ben chiusi all'aria libera, e li più deboli si mettevano al coperto; e *Galeno* soggiugne, che tutto il vino era versato in vasi, che si esponevano ad un forte calore in stanze chiuse, collocando nell'està i detti vasi sul tetto delle abitazioni, affinchè meglio si maturasse, da farne uso nelle tavole: *Omne vinum in lagenas transfundi*, *postea in clausa*
cubi-

cubicula multa subjecta flamma reponi, et in tecta Aedium aestate insolari, unde citius maturescant, ac potui idonea evadant. Questo vino diveniva come un inchiostro ristretto, e per farne uso, lo scioglievano con l'acqua tepida.

§. LXVIII E quanto al luogo da serbare i vini, *Palladio* insegna (Lib. I, c. 18), che conviene avere la cantina al settentrione, fredda, oscura, o almeno poco illuminata, lungi da' bagni, dalle stalle, dal forno, da' letamaj, dalle cisterne, e da altre acque, e da tutto ciò, che spira cattivo odore: e io aggiungo, che sia anche lontana dalle pubbliche strade, a cagion degli scuotimenti delle vetture, de' carri, ec. perciocchè ognun sa, che i gagliardi tuoni fanno guastare i vini, rimescolandosi, mediante que' colpi nell'aria, col liquore le parti fecciose, che andavano lentamente a deporsi; e così comincia il vino a *filare*, per cui *vin filoso* si nomina, ch'è il primo grado della corruzione. Similmente aggiungo, che la cantina non debba servir mai per dispensa, tenendo in essa lardo, olio, cacio, burro, carni, ec. e anche aceto: le quali sostanze recano molto danno al vino. In oltre *Plinio* suggerisce a non aprir mai d'inverno la cantina, se non in giornata serena, nè mai quando spira il vento di mezzodì. Giova poi che la cantina abbia le finestre disposte in modo da aver-

avervi luogo la ventilazione, e da cacciare fuora l'umido, e i cattivi vapori. Nello Stato di Montoro io ho veduto con tutto il piacere cantine bellissime, e fatte con molto discernimento, per cui meritano di essere descritte. Dirò solo di quella del Sig. *D. Giuseppe del Pozzo*, mio amico, e gentiluomo culto assai e di buon senno, il quale è ſtato il primo a siffatte cantine immaginare. Entro terra, in mezzo al piano, a molta profondità, col principale aspetto al borea, e con una sola fineſtra all'occidente, esiſte la cantina con comoda scala, e con porta raddoppiata, la prima a raſtrello, da introdurvi l'aria ne' giorni sereni, e la seconda tutta di tavole, da impedire l'ingresso allo scirocco. Sul dorso di essa fatto a volta, evvi la tinaja (il che rende uguale la temperatura della cantina, preservando i vini dalla *spinta*, dalla *rivolta* ec.) con porta grande a mezzo giorno da ricevere calore per la fermentazion del moſto: il quale in ultimo dopo che è in iſtato di essere rimesso, mediante i tubi di latta, che scendon giù per gli fori della volta, e che vengono regolati dal contadino, e per mezzo d'un grosso imbuto, si versa nelle botti, senza che aria prenda. Finalmente alcuni moderni Scrittori (*Opera del P. G. B. da S. Martino, tom.* 1) per tenere lontani i vini dal guaſto, esortano ad esporre i medesimi alla congelazione, per mezzo di

cui

cui l'acqua superflua si agghiaccia; il vino si concentra, il liquore si ristringe, e le sue parti componenti formano tra di esse un tal legame, e acquistano tanto vigore da non temere verun disfacimento. Il *P. da S. Martino* assicura di averne fatta la sperienza, con asserire, che il vino ristretto si ridusse ad un solo quarto del primiero suo volume; che la parte gelata rimasta al di sopra, era acqua insipida; e che il vino acquistò qualità nuove, e particolari, da sorprendere coloro, che di esso gustarono. Per lo contrario il Sig. *Bucquet* sostiene, che il vino concentrato non si possa conservare lungamente, e che presto si converta in aceto. Egli forse intenderà de' vini ristretti per mezzo del caldo del fuoco. Di tutti coloro, che in questi ultimi tempi il modo hanno esposto di fare i vini particolari, e di renderli longèvi, niuno ha particolarmente riflettuto, per quanto io sappia, che la prima e vera cagione del guasto de' nostri vini sia la cieca mescolanza delle varie uve, e per conseguenza de' diversi mosti; onde nasce, che i vini non solo sieno soggetti ad alterazioni, ma altresì a diverse fermentazioni; perciocchè ove il principio acido estrattivo trovasi più sviluppato, opera più presto, e più tardi, ove esiste meno distrigato. E questo è il fine, secondo me, al quale s'intende nel fare appassire le uve prima di ammostare, cioè di ren-

 dere

dere il loro principio acido ugualmente disposto a indurre fermento nel principio zuccheroso. Non v' ha dubbio, che un vino cavato da diverse uve, e soggetto a varie interrotte fermentazioni, dee o presto o tardi inacetire. Questa dottrina è di tanta importanza, che il cel. *Galileo* esortava a raccorre differentemente il mosto delle stesse uve, non che quello delle uve diverse; e 'l suo degno discepolo *Viviani* dice, che per cavare da uno stesso tino il vino dolce e maturo, e far sì che vi resti l' agro, non bisogna fare altro, che empire il tino di grappoli interi d' uva, senza ammostare: dopo qualche giorno si sturi la cannella, e uscirà il vino maturo, cioè quello degli acini più maturi, premuti dal peso e carico proprio de' grappoli: si avrà poi il vino meno maturo, e agro, con pigiare, e ammostare, dopo che sarà uscito il vino dolce. Nulla diciamo del colore delle uve, e dell' oppinione del Sig. Can. *de Lucretiis* (*Lett. II*), il quale vorrebbe che tutte, o quasi tutte le viti bianche s' innestassero con marze delle migliori viti nere, a fine, com' Egli si spiega, di riparare alla pronta corruzione de' vini, perciocchè le uve bianche, dice il Sig. Canonico, contengono più acido delle nere: ma piuttosto io avrei detto, (mi accordi l' Amico questa licenza), che, perchè le uve nere, a cagion del colore, meglio ricevono, e conservano il calorico, onde l' aci-

l'acido di esse si trova più sviluppato, perciò su alcune varietà di uve bianche meritano quelle la preferenza. E questi sono a un di presso i principj, secondo i quali si fanno, e si custodiscono i migliori vini della nostra Europa; fra'quali meritano particolar lode il *Tockai* d'Ungheria; il *Bourgogne*, e'l *Champagne* di Francia; la *Malaga*, il *Xeres*, e l' *Alicante* di Spagna; il *Reno* di Germania; il *Siracusa* di Sicilia; il *Montepulciano* di Toscana; il *Cipro*, il vino delle *Canarie*, ec. ec.

§. LXIX Parleremo ora delle artificiali alterazioni del vino, che si possono fare in mille giuse, a danno della nostra salute, e noteremo il modo di quelle smascherare. Per discoprire la presenza delle calci di piombo nel vino; le quali assorbendo l'acido, ne dileguano subito il sapore, e formano col medesimo un sale dolce, detto *zucchero di Saturno*, o sia *acetito di piombo*; si versino in un bicchiere di vino adulterato una, o due gocce di fegato di zolfo volatile, la qual sostanza farà subito divenir nero il vino, che contenga non solo il piombo, ma eziandio il ferro, e il mercurio. Il fegato di zolfo volatile poi si prepara nel modo seguente: si macini in un mortajo una parte di fiori di zolfo unita a due parti di sale armoniaco: e dopo vi si aggiungano sei parti di fiore di calce: le quali materie si facciano bollire in vaso distillatorio a fuoco

lento, e dalla distillazione si avrà quel che si cerca. Se nel vino esista acido di zolfo, che siccome abbiam detto, arresta la fermentazione; ovvero allume (il quale è un sal composto d'acido vetriolico e d'argilla), che impedisce la *rivolta* del vino; si può scoprire per mezzo della *barite*, nota sotto il vocabolo di *pietra di Bologna*, o di *spato pesante*, ch'è una terra di peso straordinario fra le sostanze terrose: la qual *barite* cotta prima e polverizzata, e unita a un sesto in circa del suo peso di polveri di carbone, entro a crogiuolo si metta sul fuoco, e vi si versi aceto stillato: si coli dopo un lungo riposo per carta sugante il fluido, di cui infondendo nel vino poche gocce, si vedrà in esso nell'istante un intorbidamento, e si osserverà cadere al fondo del bicchiere la bianca polvere, formata dalla barite con l'acido vetriolico. Il Sig. *Beraud* Professore nel Collegio di Marsiglia, in una sua Memoria, che ha riportato la metà del premio doppio proposto dall'Accademia di Lione, in quanto al modo di scoprire la presenza dell' allume nel vino, suggerisce dopo le molte sperienze, di versare sul supposto vino alcune gocce d'acqua di calce, e di lasciare in riposo il mescuglio per ore 15 in 18. Se dopo un tal tempo non si sono formati intorno al bicchiere de' cristalli, il vino non conterrà affatto allume (*Nel Giorn. di Teramo*, *vol. II an.* 1792).

1792). Al discoprimento dell' esistenza del piombo, del ferro, dell' arsenico, del mercurio; e del rame nel vino, basta versare in esso un poco d' *alcali flogisticato*; o sia *prussiato di potassa ferruginoso, non saturato*, che nel vino puro e schietto non fa alcuno cambiamento istantaneo; e per l'opposito nel vino adulterato vi cagiona una pronta deposizione di materia densa di aspetto terroso; e di vario colore. Per avere *l' alcali flogisticato*; io ho sempre preso tartaro di botte bruciato fino alla bianchezza; e ad ogni oncia di esso ho unito once 3 d'azzurro di Berlino polverizzato, e dopo, entro ad acqua ho fatto bollire il tutto lungamente, con colare in fine il liquore. Anche il ranno comune, e il sale di soda possono servire a tale effetto: Quanto al zucchero, o al mele, che alcuni mettono nel vino per *edulcorarlo*, si scoprirà il vero, introducendo con destrezza il collo della boccia in un vaso d'acqua; la quale, se nell'uscire il vino, sarà turbata, segno manifesto avremo di quel che si è proposto; perciccchè le dette sostanze essendo più gravi del vino; ne usciranno con turbare il fluido sottoposto. Per iscoprire se il vino buono sia mescolato col guasto, il Sig: *Scopoli* (*Annotaz. al Macquer*; ec;) ha intrapreso fra le altre le seguenti sperienze: 1 il peso specifico di un' oncia di vino buono giunse nell' Idrometro a' gradi 95; e un' oncia

 dello

dello stesso vino, ch'era guasto, si vide ascendere a' gradi 96: 2 Mescolando due once sì di vino buono, che di vino guasto con ugual dose di acido vetriolico, il vino guasto divenne sul punto inferiormente trasparente, e d'un color rosso, ma pallido; e superiormente apparve torbido e fosco; e il vino buono divenne torbido, e d'un color rosso carico, lasciando nel feltro una sostanza di color rosso più vivo, la cui quantità era maggiore di quella, che si ottenne dal vino guasto: 3 Con *l'alcali flogisticato* il vino guasto acquistò un colore più oscuro, e tendente al verde, e 'l suo precipitato apparve tinto in color cenerino fosco; il vino buono ritenne il suo colore, e il precipitato, che restò nel feltro, era rosso. In quanto all'acqua mescolata col vino, si conosce qualora la parte della carta sugante, che pende fuori il bicchiere, essendo l'altra parte immersa nel vino, si osserva inzuppata, e grondante acqua. I vini, che patiscono di *spinta*, e che perciò si fanno passare per le vinacce nuove, si conoscono col lume della candela, quante volte il colore di essi non si osserva uniforme in tutti i punti, come accader dovrebbe, non essendo alterati; ma bensì distribuito. Per avere indizio se il color del vino sia falso, o vero, si adopera l'alcali volatile caustico, che nelle Spezierie si trova col nome di *spirito di sale armoniaco* fatto con la calcina: ora un vino

no ben colorito si cambia in cupo verde nell' infondervi l'alcali accennato, il quale fa pure divenire di color castagno il vino colorito con campeggio. Finalmente quanto alla paglia bruciata, che si mescola con le uve per dare al vino un color doloso, o piuttosto un corpo maggiore, si scopre l'inganno per mezzo della schiuma del vino, qualor questa non si vegga di ugual colore, come esser dovrebbe, ma bensì biancastra. (*Vedi Metodo di conoscere alcune delle più dannose adulterazioni, che si fanno a' vini, ec. del Sig. Gio: Fabroni, nel Magaz. georg. Vol. III an.* 1786 : *Memoria di conoscere i vini conci, ec. dell' Accad. di Parigi. Scelta di Opusc. ec. Milano, tom. I in* 4°.)

CAPO IX

Varie ricette relative allo stesso argomento. Osservazioni su i vini de' moderni paragonati con quelli degli antichi. Si parla del salceto, del ginestreto, e del canneto per uso della vigna; come anche di alcune modificazioni, che si possono dare alle uve.

§. LXX NOn v' ha dubbio, dice *Plinio*, (*lib. XIV*, *c. 6*), che una sorta di vino non sia più grata, che l' altra; e che da uno stesso tino l' uno vino riesca migliore, che l' altro; sia per lo vaso, dove si met-

mette, sia per altro caso fortuito. I Latini usavano tutte le diligenze per avere vini squisiti; la maggiore delle quali si vuole dire certamente quella di serbarli ne' vasi di argilla, sepelliti nella terra; e i moderni dicono, che alla buona conservazione de' vini contribuiscono moltissimo le cure, che si pongono nel loro tramutamento. Gli antichi, secondo *Ateneo*, non bevevano i loro vini particolari, che dopo un numero determinato di anni. Così, parlando de' nostri, il vino *falerno* era buono a bere dall'anno 15 fino al 20; il *sorrentino* dopo l'anno 25; il *faustiano* dopo il 5; il *regino* dopo il 15 ec. (*Vedi Vol. I, pag.* 171). Secondo le mie osservazioni, e secondo le relazioni avute, la *lagrima* del Vesuvio, tramutata più volte, e chiarificata, e chiusa nel vetro, è ottima a bere dopo l'anno 4; il vino del *Monte di Procida*, dopo l'anno 6; quello dell'*Isola d'Ischia*, dopo il 9; quello di *Piedimonte* dopo il 2; quello del *Diamante* di Calabria, dopo il 4; quello di *Gragnano*, durante l'anno, ec. I soli vini leggieri si possono usare a bevanda prima che invecchino. In fatti i Romani bevevano nello stesso anno *vinum gauranum*, & *aminaeum*, nascendo il primo nell' agro Capuano, e 'l secondo vicino Napoli (ivi). Ma passiamo alle varie ricette:

I *Modo di correggere il grassume del vino*. Questo difetto, che nasce senza dubbio dal prin-

principio estrattivo, che non è stato ben decomposto, e che si conosce dal *filare* del vino, come l'olio; si può correggere a questo modo. Si metta il vino a metà ne' *piretti*, o sieno vasi di vetro: si agiti il vaso otturato per qualche tempo; e dopo si tolga subito il turacciolo, acciocchè n'esca il gas. Appresso si chiarifichi il vino con colla di pesce, e con bianco d'uovo uniti insieme, e bene sbattuti; e in ultimo si mettano nel vino delle gocce di sugo di limone, o di altro acido.

II *Modo di correggere l'acescenza del vino.* *Aristotile* credette (*De gener. Anim. Lib. III*, *c.* 2) che i vini debbano separarsi, come si è detto sopra, dalle fecce, per evitare questo difetto; perciocchè, dice Egli, sopravvenendo il calore estivo, si mettono esse in rivoluzione, e corrompendosi, guastano il vino. Migliore però è la ragione, che *Teofrasto* ne assegna, con dire; che quando fioriscono le viti, per un'analogia, che chiama *contagio*, si faccia una nuova fermentazione ne' vini, *Ovidio* (*Fast. l.* 5) così cantò al nostro proposito:

Vina quoque magnis operose condita cellis
Florent, & nebulae dolia summa tegunt.

Anche i germi del grano si muovono ne' magazzini, nel tempo che il frumento germoglia nel

nel campo. Alcuni attribuiscono la cagione di questo difetto all'umidità del vino, all'incostanza dell'aria, e alle commozioni. In fatti l'acescenza non comparisce fino a tanto che non è decomposto interamente, col mezzo della fermentazione spiritosa, il principio zuccherino; e un vino perfettamente privo del principio estrattivo, non può mai inacidire. Di più in alcune stagioni dell'anno il vino inacidisce non solo nel tempo della fioritura delle viti, ma anche quando esse cominciano a vegetare, e quando l'uva si tinge di rosso. Ed avviene lo stesso quando si cambia la temperatura, segnando il caldo i gradi 20, o i 25. Ma ecco il rimedio. Sciogli una porzione di vino cotto, di mele, o di regolizia in quel vino, che cominciò ad inacidire, e così si emenderà il sapore agro. Di più si può separare la piccola porzione di acido, che si è formata nel vino, col mezzo delle ceneri, degli alkali, della creta, e della calce. E quanto alla *spinta* del vino, detto volgarmente *vino spunto*, difetto, che nasce dall'esalazione del gas, entrando l'aria esterna, che si precipita per occupare il suo luogo; l'unico rimedio preservativo si è quello, di tenere i vasi ben chiusi, ed otturati, ed inaccessibili all' aria esterna. Il Sig. Ab. *Rozier* propose di applicare una vescica ad un tubo, che finisce nella botte, per giudicare dello sprigionamento

del

del gas, e dell'assorbimento dell'aria: quando la vescica si empie, allora il vino soffre la *spinta*; e passa all'acido, quando la vescica si vuota.

III *Modo di emendare l'odore di botte, o sia di legno nel vino*. Questo difetto può nascere o dal legno delle botti, viziato, tarlato, e imputridito; o dalla feccia non bene raschiata, e rimasta nelle botti. Si previene questo vizio, dice il *Willermoz*, lavando le botti con acqua di calce, con l'acido carbonico, o col gas acido muriatico ossigenato. Altri consigliano a tramutare subito il vino, a dargli la colla, e ad infondervi per giorni 2, o 3 un poco di frumento abbrustolito. *Columella* (*Lib. XII*, *cap.* 23) per impedire, che nel vino di qualsivoglia paese non alligni la *muffa*, prescrive di mettere in *sextarii* 48 di mosto, dopo la bollitura, una mezz'oncia di sale arrostito, e pestato.

IV *Rimedio contro a' fiori del vino*. Questi fiori occupano principalmente il collo delle bottiglie, e sono costantemente il foriero della degenerazione acida del vino. I Chimici moderni vogliono ch'essi sieno una vegetazione, un vero *byssus*, che appartiene alla sostanza fermentata; e che con l'analisi non dà, che una porzione d'idrogeno, e molto carbonio. Gli Scrittori non parlano del rimedio; e io ho corretto questo vizio, con fare subito tramuta-

re

re il vino, e con infondervi della feccia di buon vino, cotta al fuoco, e pesta; e così il vino chiarificato, e poi travasato, non ha dato segni di nuova efflorescenza.

V *Modo di fare il vino dolce, secondo Columella*. Distendi le uve al sole per tre giorni, e nel quarto si pigino: indi vi si metta del *presmone*, o sia il *protropum* di *Plinio* (XIV, 9) che naturalmente stilla dalle uve: quando avrà cessato di bollire, aggiungi non più di un'oncia d'iride ben pesta a sextarii 50 di vino; e mettilo ne' vasi, dopo di averlo colato, e purgato dalle fecce. Questo vino sarà soave, durevole, e salubre al corpo. Il *Fabroni* malamente paragona questo vin dolce al *vin santo* degl'Italiani; perciocchè il vin santo si fa con l'uva molto appassita, e poi spremuta col torchio; due condizioni contrarie al vin dolce. Più tosto si può paragonare al *vin di paglia* de' Francesi.

VI *Modo di fare il vino col marrobbio, secondo lo stesso Autore, buono per tutte le malattie degl' intestini, e spezialmente per la tosse, e per l'asma*. Cogli i fusti teneri del marrobbio in luoghi incolti, e magri; e seccati al sole, fanne fascetti, che legherai con giunco, e mettili in una mezzina di vino, ma in guisa, che la ligatura stia sopra il vino. In *sextarii* 4 di vin dolce bastano libb. 8 di marrobbio, che si fanno bollire col mosto: dopo

si

si estraggono i fascetti, e si ottura ne' vasi con esattezza questo vino medicamentoso. Non solo gli antichi, ma anche i moderni affermano che il marrobbio sia un gran rimedio pettorale, atto a sgravare il petto, oppresso dalla pituità, che produce l' asma e la tosse. Questo è un vino buono per gli vecchj. Il *Chomel* racconta, che l' infuso de' fiori nel vino, preso da due uomini per mesi due, sciolse loro lo scirro del fegato.

VII *Maniera di fare il vino squillitico, secondo Columella, buono per la digestione, contro la tosse vecchia, e per lo stomaco.* In *sextarii* 48 di mosto *ammineo*, o sia di uve dolci, metti una libbra di *squilla*, spezie di cipolla, colta innanzi alla vendemmia, e tagliata sottilmente in fettucce, e seccata all'ombra: vi si lascia per giorni 30, poi si estrae; e in fine purificato il vino, si chiude in buoni vasi. L'aceto squillitico poi si fa, mettendo la detta quantità di squilla in due *urne* di aceto, e vi si lascia per giorni 40. Nel vino buono per la tosse, i Romani aggiugnevano altresì a *sextarii* 4 di mosto una libbra di assenzio pontico, e dopo che una quarta parte di detto mosto si era consumata sul fuoco, lo mettevano, dopo il raffreddamento, in un vaso, servendosene all' uopo. E si praticava lo stesso con l' issopo, con l' abrotino, col timo, e col finocchio. In quanto al puleggio si facevano

cuo-

cuocere libbre 3 di puleggio secco in un *congius* di mosto, sino alla diminuzione di un terzo: indi, raffreddata la decozione, si estraeva il puleggio, e si univa ad un'urna di altro mosto. Questa sorta di vino si chiamava *glechonites*, dal greco γλήχων, che vuol dire *puleggio*.

VIII *Modo di fare il vino di mirto, che giova ne' dolori dell' addomine, nel flusso di ventre, e nella debolezza dello stomaco*. Secca, dice *Catone* (*Cap.* 26) all'ombra le bacche del mirto negro, e dopo di essere appassite, serbale al tempo della vendemmia. Allora pestà un mezzo moggio di queste bacche, mettile in un'*urna* di mosto, e chiudila. Dopo la fermentazione, leverai via le bacche.

IX *Modo di conciare il vino per quelli, che stentano ad orinare*. Pesta, dice *Catone* (*Cap.* 123) in una pila del caprifoglio, o del ginepro, e mettine una libbra in due *congj* di vino vecchio: poi fa bollire questo vino, e raffreddato che sia, si pone in una *lagena*; e pigliandone la mattina a digiuno un bicchiere, se n'ha giovamento. Anche i grani di anici messi in infusione nel buon vino vecchio, servono di rimedio contro alla ritenzione delle orine: il che giova pure contro alla debolezza dello stomaco. Gli antichi lo chiamavano *vino anicino*.

X *Modo di conciare il vino ad uso di quelli*,

li, *che patiscono sciatica*. Taglia, dice lo stesso Autore, minutamente un pezzo di ginepro, grosso mezzo piede: fallo bollire dentro un *congio* di vino vecchio: raffreddato che sia, serbalo, e poi la mattina a digiuno bevine un bicchiere, che gioverà.

XI *Modo di conciare il vino contro al dolore di ventre, o flusso, o molestia di tenia, o di lombrichi*. Prendi, dice *Catone*, trenta pomi granati acerbi; pestali, e ponli in un' *orcia*, ed aggiungivi tre *congj* di vin nero aspro; poi chiudi il vaso. Dopo giorni 30 aprilo, e adoprane, con berne a digiuno un' *emina*.

XII *Maniera di fare un vino medicato per la dispepsia, e per la stranguria*. Cogli, dice *Catone*, i fiori di pomo granato, e mettine in infusione dentro un' *anfora* mine tre: aggiungivi un *quadrantale* di vino vecchio, ed una *mina* di radice ben pesta di finocchio. Serra l'anfora; e dopo giorni 30, aprila, e adoprane. Volendo poi digerir bene, ed orinare, bevine quanto ti piace, che puoi farlo senza pericolo.

XIII *Modo di fare il vino simile al vino greco*. Cogli, dice *Columella*, le uve primaticce, e maturissime; seccale per giorni tre al sole; nel quarto pigiale, e getta il mosto in una mezzina; dopo la bollitura, purgalo dalle fecce; e appresso metti in *sextarii* 48 di vino, due *sextarii*, o almeno uno di sale arro-

ſtito, e ſtacciato. Alcuni vi mettono anche un *sextarius* di vin cotto, ed altri, due; se giudicano che il vino sia di qualità poco durevole.

XIV *Maniera di fare il vino di uva appassita*. Cogli, dice lo ſteſso Autore, dietro al precetto di *Magone* Cartaginese, l'uva primaticcia matura, e dopo di avere rigettato i grappoli muffati, e mal concj, mettila al sole, sospesa alle canne, soſtenute da'pali, o dalle forche, piantati alla diſtanza di piedi 4, con cuoprirla di notte, contro alla rugiada. Appassiti i grappoli, si sgranellano, e si gettano i grani in una botte, in cui si versi dell'ottimo moſto, sino a tanto che i grani sieno coverti. Nel giorno 6 si passino i grani gonfj in un ceſtello; poi si comprimano col torchio, e si raccolga il vino spremuto: appresso si pigino le vinacce, cui si aggiunga del moſto fresco, nato da uve soleggiate per giorni 3; e ciò, che ne risulterà dopo lo ſtrettojo, si chiuda in vasi, affinchè non divenga auſtero. Dopo la ebollizione, si serbi in altri vasi, con veſtire di gesso i coperchj, e con coprirli di pelle.

XV *Modo di fare il vino simile all' odierno moscato, e al calabrese di Siracusa*. Cogli le uve muscarelle già mature, e togline gli acini secchi, acerbi ec., e tienle sopra canniccj al Sole fino a che l'uva ha perduto il color biondo, senza divenir passa, con coprirla in tem-

po

po di notte. Indi si trasporti tutta l'uva nel palmento, di legno di castagno, alquanto inclinato per lo più facile scolo del mosto, e si lascia come in lievito intatta per più giorni; dopo de' quali si pigia da uomo calzato di scarpe con doppia pelle. Il mosto, che scola per le commessure di un cofano di canne, o pur di verghe, unitamente a quello, che si ha dalle vinacce sottoposte allo strettojo, si ripone chiaro in barili, o in botticelli di castagno, che per giorni 8 si lasciano aperti, per la fermentazione. E si è osservato, che chiudendo il mosto in vasi di argilla, o di vetro, prima di maturarsi, almeno per mesi 8 ne' barili, o nelle piccole botti, il vino passa in aceto. Cessata la sensibile fermentazione, si cuopre il buco con foglie di agrumi, fermate da un mattone. Dopo giorni 15, si levano le foglie, e si chiude il buco con turacciolo di sughero. Ne' principj di Dicembre si tramuta il vino in altri vasi pure di legno, cioè negli stessi barili, o botticelli, purgati dalla feccia. Questo vino; che si perfeziona a misura dell' età, e meglio assai ne' barili, che nel vetro; gustato dopo anni 4; si confonde col vino *del Capo*. Il *Calabrese* poi, che i Siracusani chiamano *moscato rosso*, si prepara allo stesso modo, che il *bianco*; con la sola differenza, che il *Calabrese* si cava da due varietà di *uva*, una detta ivi *calabrese*, che spira l'odore di

viola; e l'altra appellata *vernaccia nera*, che rendono il vino dilicato.

XVI *Modo di fare il vino zagarese di Bitonto, e il vino moscato di Trani*. Il *zagarese* si ottiene da una sorta di uva nera, che porta il nome stesso. Quest'uva si fa appassire su la vite, e dopo si coglie, si spreme con le mani, e se ne separa un terzo del mosto, che insiem con altri grappoli della stessa uva si fa bollire entro una caldaja, fino a tanto che resti diseccata la terza parte di esso: questo mosto bollito si versa nella massa totale, che poi si passa ne' botticelli, ove fermenta, aggiugnendovi l'altro mosto dello strettojò. Alcuni uniscono all'uva *zagarese* un terzo di una bianca, detta ivi *lovinoverde*, per dare maggiore fluidità al mosto, troppo denso. In Febbrajo si tramuta in altro vaso di legno, e si serba per l'uso. In quanto al *moscato* di Trani, le uve *muscarelle* si fanno appassire su la vite, o pure su'graticcj al Sole per giorni 4, mettendole al coperto nella notte: si spremono con le mani, e si lascia il mosto nel vaso di rame bene stagnato, e ben coverto con la vinaccia fermentare per giorni 3, o 4; e in fine si passa il vino chiaro in vasi di vetro, ne' quali si tiene per alcuni mesi, tramutandolo in ultimo in altri vasi.

XVII *Maniera di fare il panvinesco di Trani, e di Corato*. Si versino barili due di mosto

ſtò in una caldaja, e si faccia bollire sul fuoco sino alla diminuzione della metà in circa: dopo vi si mettano a poco a poco ſtoppelli due di fiore di farina del grano, detto *majorica*, agitando sempre con un baſtone il fluido, che bolle, acciocchè la farina non formi globi, con aggiugnervi once 3 di cannella, con altrettanta dose di pepe, e di garofano: passate ore 2 circa di bollimento, si leva la caldaja dal fuoco, e si versa la pasta ancor liquida, e calda entro una piccola madia, coverta nel fondo, e ne' laterali con un panno di lino grosso, bagnato prima nell'acqua, avvalendosi d'una pala di legno, per fare scorrere tutta la massa, che si lascia raffreddare per ore 24; e dopo nella ſtessa madia si taglia in pezzi di ogni grandezza; e finalmente, spirando tramontana, si levano i pezzi, e si serbano all'uso. Alcuni vi mettono anche insiem con gli aromi, delle mele cotogne divise in piccolissime porzioni.

§. LXXI Che i moderni noſtri vini, anche i più rinomati; parlando di tutta l'Europa, e delle altre parti del Mondo, ove la vite alligna; non sieno affatto da reggere al confronto di quelli degli antichi, e per la soavità, e per la lunghissima loro durata; persona non evvi al certo, che possa rivocarlo in dubbio. Gli Scrittori Greci ricordano con somma lode fra gli altri i vini di Corcira, di Mende, di

Nasso, di Taso, di Coo, di Lesbo ec. (*Vol. I*, §. *XX*); e i Latini innalzano fino alle ſtelle i vini, le falerno, e massico, e cecubo, e amineo, e caleno, e trebolano, e trifolino, e lagarino ec., come si può leggere presso *Plinio* (*Lib. XIV*, *c. 6*). Nè ciò dee recare meraviglia; perciocchè in *primo luogo*, eranvi fra' Romani i Censori, che invigilavano sopra i possessori delle vigne; ed eranvi pure delle pene ſtabilite contro coloro, che lasciavano in abbandono le viti (*Vol. I*, *p.* 173); e fra i Greci, seguiti da' Latini, ſtabilito era il tempo della vendemmia, aſtronomicamente descritto, e assegnati erano i giorni da tenere le uve espoſte al sole, e quindi all'ombra, e in ultimo prescritto era il dì per chiudere il moſto. Così *Esiodo* cantò, secondo la volgar traduzione del Sig. Conte *Arrivabene*, Mantovano:

Giunti poscia che sieno a mezzo il Cielo
E Sirio, ed Orione, e volto il guardo
Abbia ad Arturo la rosata aurora,
Cogli allor da le viti, o Perse, i grappi;
E recatigli in Casa al Sole espoſti
Dieci giorni gli lascia, e dieci notti.
Poi cinque dì godano l'ombra; e al seſto
Versa ne l'urna i don' del lieto Bacco.

E presso gli altri Scrittori greci si legge sovente il *luogo, in cui le uve si seccavano*: e spes-

spesso è ricordata: *uva cratibus, cannisve instrata, & Sole torrefacta*. Si veggano lo *Scapola*, *Suida* ec. Fra i Latini poi basterà il solo *Plinio*, che così scrive (*Lib. XIV*, *c.9*): *uvis in Sole siccatis, loco clauso, per dies septem, in cratibus, totidem pedes a terra alte, noctibus a rore defensis, octavo calcatis: ita fieri optimi odoris, saporisque*.

§. LXXII *Secondariamente* i Latini separavano il vino dalle fecce, ed *Aristotile* (*De generat. anim. lib. III*, *c.* 2) credette, che senza questa separazione, detta da noi *tramutamento*, il vino diveniva acido. E *Turnebo* (*Advers. Lib. XI*, *cap.* 28) fa credere, che il vino acquistava pregio, purgato col sacco: *Ex Antiquorum consuetudine, qui vinum, ut defaecarent, & liquidius redderent, minusque nocens, fractis velut viribus, colo transmittebant*; e nel *Lib. XVII*, *cap.* 18, soggiugne: *Defaecanda, & liquanda esse vina, ut potentur. Marziale* poi (*Lib. II*, *Epigr. XL*) si spiega con maggiore chiarezza, cantando:

Caecuba saccentur, quaeque annus coxit Opimi:
Condantur parco fusca Falerna vitro.

E nel *Lib. XII*, *epig. LX*, scrive:

Turbida sollicito transmittere Caecuba sacco.

A' tempi di *Marziale* i vini, e *cecubo*, e *falerno* contavano gli anni dal Consolato di Opimio. E giova notare quì, che i Greci, secondo *Turnebo* (*Lib. XX*, *cap.* 34) con la feccia del vino preparavano un condimento, detto φέκλη, e da' Latini *faecula*, buono per eccitare l' appetito, e per torre alle vivande il sapore cattivo.

§. LXXIII *In terzo luogo*, quanto alle cantine, *Galeno* ne descrive (*Simpl. Lib.IV*, *c. 6*) le *celle vinarie*, quali erano nell' Asia: *Apud nos vero in Asia*, *omne vinum in lagenas transfundi*, *postea in clausa cubicula &c.* come abbiamo notato nel §. *LXV*; nel qual luogo si è detto pure del gesso, della pece ec., con cui si otturavano i vasi. E *Columella* (*Lib. I*, *cap. 6*) prescrive di farsi le conserve del vino ne' luoghi, dove penetrasse il fumo, *quoniam vina celerius vetustescunt*, *quae fumi quodam tenore praecocem maturitatem trahunt*. Presso di noi s' ignora affatto l' uso del fumo, per dare a' vini la maturezza. I Greci apprezzavano moltissimo i vini fumosi, scrivendo *Ferecrate* nelli *Metallici* (*apud Ath. p.* 269), secondo la versione latina: *Juppiter vero tibi nullo fumo condito vino pluet*, *& dolio ministrabit*. E fra' Romani, *Orazio* (*Lib. III*, *Ode* 8) loda tali vini maturati col fumo:

Amphorae, *fumum bibere institutae*;

e *Mar-*

e *Marziale* (*Lib. X*, *Ep.* 36) scrive:

Improba Massiliae quidquid fumaria cogunt,
Accipit aetatem quisquis ab igne cadus.

§. LXXIV. Non nego, che i nostri moderni nella fattura de' vini *particolari*, facciano appassire le uve o al Sole, o nelle stufe, o al forno, o su delle paglie, prima di pigiarle: ch'essi usino tutta la diligenza nella fermentazione del mosto, anche con promuoverla col mezzo del mosto bollente, quante volte essa si scorge o troppo debole, o cessa affatto dopo di avere cominciata: che non passino il novello vino nelle botti, se non abbiano prima osservato dopo la fermentazione, anche più volte, il colore, l'odore, e 'l sapore del fluido; il quale allora è passato in vino, quando ha perduto il sapore del mosto: che a rendere durevoli i differenti vini, v' aggiungano porzione di vin cotto; li tramutino sovente; v'infondino dell'acquavite, e spezialmente quella, che si trae dalla bava del zucchero; chiarificandoli, prima di chiuderli nelle *bottiglie* per lo commercio, o col bianco dell'uovo bene sbattuto, e unito alla colla di pesce, o con porzione di latte, o pure di sangue di bue. Ma che per ciò? I migliori, e i più eccellenti nostri vini non sono sì durevoli come quelli degli antichi, i quali si serbavano illesi per

100

100 e più anni, nel mentre che i nostri non passano mai ordinariamente gli anni 10, o al più 15 di loro vita. Dunque qual sarà mai la cagione di avvenimento siffatto? *In primo luogo* noteremo, che gli antichi e Greci, e Latini non coltivavano tante viti, nè fabbricavano tanto vino, quanto a' dì nostri, ne' quali si fa molto abuso di un tale dono del Cielo. *Modicum & bonum*, dice l'antico proverbio. Il divino *Platone* proibì il vino a' giovani, che non contavano l'anno 22 dell'età loro: il grande *Aristotile* lo vietò alle nutrici, ed a' fanciulli: il famoso Legislatore *Licurgo* offeriva gli uomini ubbriachi in ispettacolo alla gioventù di Sparta, per ispirarnele l'orrore: una Legge di Cartagine proibiva l'uso del vino, durante la guerra: i Greci prevenivano l'ubbriachezza, o fregando le tempia, e la fronte con tonici unguenti, e preziosi; o mescolando l'acqua del mare col vino (*Vol. I*, *p.* 99). E de' Romani è ben noto, che le Leggi di Roma, secondo *Palmario*, non permettevano a' Sacerdoti se non tre piccioli bicchieri di vino nel desinare; che a' contadini romani non si dava a bere, che la *futecchia*, o sia *acquata* (*Vol. I*, *p.* 127); e che la bevanda de' Soldati latini consisteva ordinariamente in aceto misto con l'acqua. Nulla diciamo dell'Editto di *Domiziano*, riferito da *Svetonio* (*In Domit. c. 6*): *Ad summam quondam ubertatem vini*,

vini, frumenti vero inopiam existimans nimio vinearum studio negligi arva, edixit ne quis in Italia novellaret, utque in Provinciis vineta succiderentur, relicta (ubi plurimum) dimidia parte.

§. LXXV *Secondariamente* dirò, che gli antichi possedevano l'arte di fare il vino dolce, e durevole, col fuoco, e di mettervi il gesso; scrivendo *Costantino Cesare* (*De Agric. Lib. VII, capp.* 4 & 13) : *Vinum coquebant alii ad vigesimam usque partem, & gypsi tantundem adjiciunt. Quidam coquunt ad tertiam.... Lacedemonii tamdiu coquunt, donec quinta pars decoquatur, & post annos quatuor eo utuntur.* E il Compilatore di *Ateneo* parla (*Lib. I, Cap.* 15) del vino cotto presso li Trezenj, e i Rodiani, chiamandolo πεπτὸν. In oltre *Plinio* (*Lib. XIV, c.* 20) parlando fra le altre cose *de mustis condiendis*, ricorda la pece, il fiore crudo della ragia, la cenere, spezialmente quella di sarmenti, e di quercia; e l'acqua marina cotta, se si prendeva di fresco; e macerata, se si attigneva nell'equinozio di primavera. Ma la diuturnità de' vini degli antichi nasceva nella maggior parte, secondo me, da' vasi di argilla cotta, detti *anfore*, e *cullei* (*Vol. I, pagg.* 112, 114), ne' quali si serbavano, mettendoli sotterra. In Stabia, e in Pompei si sono trovati moltissimi di detti vasi. *Plinio* (*Ivi, c.* 21) dopo di aver det-

detto, che vi fosse intervallo fra vaso è vaso, perchè il difetto dell' uno non passi nell' altro; soggiugne in quanto alla figura di essi: *ventrosa, ac patula minus utilia*. Ora io esorto i nostri moderni non solo ad usare ogni diligenza nella fattura de' vini *particolari*; e spezialmente nell' unica pressione del mosto, e nella giusta fermentazione; come si è detto più volte sopra; ma altresì a scegliere i vasi più idonei alla conservazione del vino. Oggi si parla molto delle cisternette di fabbrica, ermeticamente chiuse, per serbare i vini lungo tempo. Nella Puglia se ne trovano non poche; e nella Sicilia anche sen veggono per opera del grande mio Amico Sig. Canonico Ab. *Zucchini* di Cortona, Uomo benemerito delle faccende rurali. Quanto alle cisterne fatte di pietra, per conservare i vini, si trova un articolo ben ragionato nell' Enciclopedia; e fin dal 1780 il Sig. *de Payen* francese, pubblicò in Metz una Memoria, presentata fin dal 1775 a quell' Accademia, sopra la costruzione de' vasi murati, proprj a ricevere, ed a conservare il vino. Ma da' tempi più antichi sono state impiegate le cisterne ad un tale uso, dice il Sig. *Faugeraux de Bondaroy* in una sua Memoria su di questo argomento, inserita fra quella di Parigi del dì 22 di Gennajo 1784; sussistendo ancora dette cisterne a forma di botti, vicino a Tours, e propriamente in un bel Casino di

cam-

campagna, che Luigi XI chiamava la sua Casa de' *Tonneaux-les-Tours*; e nel Castello di Bois, poco distante da Montpellier, dove i Sigg. *Argand* di Ginevra fecero costruire dal basso in alto d'una fabbrica, cisterne 16 da vino, capaci di barili 16 di Linguadocca, e nelle quali i vini si conservavano in ottimo stato. Anche i Sigg. *Duhamel* fecero costruire da anni 30 in circa tre cisterne a Danainvilliers, nel Gatinese. In oltre in Provenza si conoscono alcune cisterne fatte di pietra, ed anche se ne citano delle simili in Strasburgo, ed altrove. L'Autore dell'articolo dell'Enciclopedia dopo di aver parlato del vantaggio, che reca la costruzione di simili cisternette, spezialmente del risparmio di tante botti, aggiugne, che il vino vi acquista una perfezione, confermata dall'esperienza. Egli ne assicura altresì, che siffatte cisterne sono fabbricate nelle cantine fatte a volta, ma al di sopra del suolo; ricevendo il vino dalla tinaja superiore per mezzo de' tubi di cuojo: la loro figura è angolare, e di forma piramidale troncata, e la loro apertura superiore ben ristretta, alla quale in ultimo si adatta un coperchio di marmo, come su d'un sepolcro. La forma cilindrica sembra ancora la più facile a ben eseguirsi. E poichè il vino conservato per anni due da' Sigg. *Duhamel* nelle cisternette, a cagion forse della calce impiegata nell'intonicatu-

catu-

catura delle medesime, avea attaccata la parte colorata del vino, rendendolo scolorito; così il Sig. *Fougeroux* essendo divenuto proprietario di dette cisterne, prima d'infondervi il vino già fermentato, le fece lavare più volte con acqua bollente, facendole inzuppare in ultimo con molta acquavite. Egli però siccome assicura del vantaggio, che vi è nel fabbricare le cisterne, per depositarvi i vini, dopo la raccolta; conservandosi in esse in modo particolare; e acquistando anche delle nuove qualità, in paragone degli stessi vini serbati contemporaneamente nelle botti: così dice nel fine della Memoria, di volersi assicurare, se vi sieno mezzi per impedire, che i vini depositati nelle cisterne non perdano il colore. Io nulla so delle ulteriori sue ricerche. Leggo in una Nota alla detta Memoria, che l'Autore avea designato, dietro a'principj degli antichi, di ricoprire lo smalto delle cisterne, prima di mettervi il vino, di una intonicatura resinosa. Un mio Amico suggerisce il gesso impastato col vin cotto. Nel mio Zibaldone georgico leggo il seguente modo di fare un cemento, che resiste all'acqua, e al fuoco, e ch'è dello Svezzese Sig. *Skoge*: Si faccia quagliare sul fuoco con l'aceto una misura di latte, uguale a' pollici cubici 33, fino a che il siero si vegga ben chiaro. Si filtri detto siero, e si mescoli con 4, o 5 albumi d'uovo bene sbattuti, rime-

me-

menando più volte il fluido. In ultimo vi si unisca polvere di calce viva impalpabile, quanto basta per lo bisogno. Non debbo poi tacere col lodato Autore, che volendo servirsi delle cisternette per lo nuovo vino, non si debbono esse chiudere se non 5, o 6 giorni dopo di avervi depositato il vino; che mettendovi il coperchio di pietra, o di marmo, bisogna fare entrare con forza nelle commessure l'erba musco, che si vuole anche covrire con terra rossa bagnata, e con pollici tre di sabbia di fiume, o di mare; e che in fine nell' aprire la cisterna, piena ancor di vino, si dee lasciare aperta almeno per ore due, prima di attignerne il vino. Ma con le varie cannelle, e grosse, e mezzane situate ne' diversi punti delle cisternette, si può ottenere quello, che si cerca. In quanto alle botti di legno; per chi non si determinerà mai alla costruzione delle cisternette; io sostengo, che la lor figura panciuta, e circolare faccia guastare fra le altre cose, i vini. In fatti entrando le fecce in fermentazione, o tuonando nell' aria, o gravitando l'atmosfera per le dense nebbie ec. la linea dal centro alla circonferenza dee perdere la costante sua direzione; e *disquilibrandosi* le parti del vino, dee nascere in esso o intorbidamento, o acescenza, o altro morbo; siccome ognuno osserva. I più sperimentati Proprietarj ed accorti passono in primavera il

buon

buon vino nè *piretti*, per gustarlo nell'està, e in autunno; perciocchè in essi, a cagion della loro figura, il vino si conserva in migliore stato, che nelle botti. Dunque date alle vostre botti, ed a' vostri *fusti*, o miei buoni Paesani, la figura conica troncata, o sia la figura de' tini, larghi alla lor base circolare, e stretti alla lor bocca, su della quale fisserete forte coperchio, incassato come il fondo, e nel cui mezzo siavi un foro da passarvi il vino già bollito; perciocchè replico con Plinio: *Vasa ventrosa, ac patula minus utilia*. Finalmente gli ultimi Scrittori, che della fattura de' vini hanno ragionato, vorrebbero, che le uve colte nè troppo mature, nè troppo acerbe si tenessero per una giornata al Sole: che si pigiassero tutte insieme, con empire in un giorno il tino, ove il mosto con le vinacce dee fermentare, cuoprendolo con manta di lana a doppio: che nelle annate buone, e mediocri la fermentazione dee essere compita nello spazio di ore 24 in 30; e nelle annate dubbie in ore 36; avvalendosi de' mezzi più provati per agevolarla: che passato il nuovo vino nelle botti, o nelle cisternette, si mettano subito le vinacce sotto al torchio, e del vino, che si cava, se ne ponga una porzione ne' detti vasi; quantunque gli abitanti della Borgogna, e della Sciampagna, e tutti coloro, che imitano il loro sistema, non mescolino affatto il vino del-

lo

lo ſtrettojo con quello cavato dal tino; i quali vini preziosi poi si vendono duc. 300 la botte, che contiene bottiglie 480: che il nuovo vino chiuso, dopo settimane sei dee essere chiaro e perfetto, e perciò si dee passare in altri vasi per lo commercio: che il vino più gagliardo, e più duro, elasso il detto tempo, sia meglio a serbarsi, secondo quel proverbio: *a vino aspro botte d' argento*: che quel vino che dee viaggiare dal Nord al Sud, dee essere scelto fra i migliori, acciocchè reggesse alle impressioni dell'aria de' paesi caldi; non così de' vini, che dal Sud si mandano verso il Nord, i quali acquistano in vece di perdere; ed essendo riposti nelle bottiglie, lungamente si conservano: e in fine, che per rendere atti i vini alla lunga navigazione, giova dare ad essi la fruſta più volte all'anno, come praticano que' di Bordeaux, introducendo per l'orificio della botte un piccolo fascio di forti bacchette e lisce; e muovendole con celerità per tutte le direzioni, fino a tanto che il vino si fa schiumoso.

§. LXXVI In trattando ora del saleeto, del gineſtreto, e del canneto, per uso della vigna, e delle viti, ne avvaleremo delle dottrine del gran *Columella* (*Lib. IV*, *cap.* 30, 31, *e* 32). Il salceto vuol essere in terreno piano, e umido, o pure irrigatorio, e si dee zappare, o vangare ad una giuſta profondità. I Latini

diſtinguevano tre varietà di salcio, il *greco*, di color giallo; il *gallico*, di porporino smarrito, e di verghe sottilissime; e 'l *sabino*, detto anche *amelino*, di verghe gracili, e rosse. Noi, oltre alle tre dette varietà, abbiamo anche ne' giardini di queſti contorni il salcio *piangente*, le cui verghe scendono verso il terreno, come se gemessero: la qual varietà è venuta a noi da' paesi lontani. Il salcio si pianta o con le cime delle verghe grosse, che interamente s' interrano; o con i piantoni, lunghi un piede, e mezzo, che si cuoprono di poca terra, alla diſtanza di piedi 5 in 6, tra un filare e l'altro. Queſta piantagione si dee fare prima delle germoglia, e in tempo, che le loro verghe non si trovano in perfetto movimento; e anche in giorni sereni, perchè la rugiada, e l' umidità le nuocerebbe non poco. I salceti si zappano ne' primi anni 3, e dopo che si sono fortificati, non hanno bisogno, che di rade zappature. La *gineſtra*, il cui legame è solido, e pieghevolissimo, alligna bene in terre aride, e secche; nelle quali mal vegetano altri virgulti. Si spargono i suoi semi; e si diradano le piantoline dopo anni due, e finalmente si tagliano all' uso, presso terra, in ogni anno, come si fa con le biade. La *canna*, ch'è vivacissima, e, che si accomoda ad ogni suolo, riesce meglio nelle terre sciolte, che nelle dense; nelle umide, che nelle secche;

e nel-

e nelle valli maggiormente che nelle colline. Si ricava più utile da un canneto posto lungo le rive de' fiumi, e nelle estremità delle vie, e de' terreni, e ne' luoghi coperti di spini, che in mezzo a' campi. Se si pianta il bulbo della radice, alla distanza di piedi 3 fra l' uno e l'altro, si avrà prima di un anno una pertica già matura: ma se si mette in terra un piantone, o pure tutta la canna, ancor verde, coricata, e interrata interamente, ci vuole tempo più lungo. Nel secondo caso, bisogna lasciare la cima sopra la terra, o sia nell'aria; perchè si marcirebbe tutta la pianta. Ne' primi anni 3 il canneto si coltiva come gli altri arboscelli. Ed invecchiando, o per la muffa, o per la troppo spessezza; il rimedio contro alla prima si è quello di estirparlo interamente, e di farlo nascere altrove; e contro alla seconda si è quello di diradarlo quà e là: il che si dice *castratura* da' contadini. La piantagione si dee fare prima che gli occhj delle canne germoglino: e si debbono tagliare all'uso dopo il solstizio d'inverno. Il canneto si zappa come il vigneto, e si provvede alla sottigliezza dalle canne, ingrassando il suolo, o con cenere, o con altro letame; e perciò molti con giudizio lo abbruciano, dopo di avere tagliate tutte le canne.

§. LXXVII Ragioneremo brevemente in ultimo luogo delle modificazioni, che si possono

dare alle uve. Se desideri uva che maturi fra i mesi di Maggio e di Giugno, e che abbia il color della ciriegia, non che il sapore della ciriegia insiem e dell'uva; fa passare il tralcio della vite per lo buco fatto col succhiello in un ramo grossetto del ciriegio, detto volgarmente *majatico*, e così ben ligato lascialo per un anno: taglia appresso il tralcio dalla parte della vite, e dopo anni due avrai l'uva, che domandi. Il Sig. *Algheria* di Cassano mi assicura di averne fatto la sperienza, e dice, che tale innesto dopo alcuni anni cessa, e muore. In oltre per avere uva senza granelli, ovvero semi, togli dilicatamente al sarmento con picciolo cucchiajo di legno, o pure di osso, tutta l'interna midolla, fendendolo per lo lungo: poi uniscilo, e fascialo come infermo, con carta bagnata, e mettilo nella fossa diritto, con circondarlo di terra, lasciando un occhio fuori all'aria. In ultimo per avere grappoli di uva a varj colori, negra cioè e bianca, prendi i magliuoli di dette varietà, schiacciali nella parte superiore sino alla metà, uniscili bene insieme, e strettamente legati con canape, mettili nel terreno. Alcuni si servono di un largo anello di corno di bue, entro al quale mettono diversi sarmenti, perchè stieno bene stretti, e uniti insieme.

Il fine del Volume quinto.

IN-

INDICE

DE' CAPITOLI

NUO-

NUOVI SOSCRITTI ALL'OPERA.

A

Antonelli, D. Giuseppe, di Foggia

B

Bonelli, Sac. D. Niccola, di Montalto
Bufis, D. Domenico, di Bisceglia
Berio, Signor Marchese
Bonparola, D. Gio: Battista, di Corigliano

C

Corcione, D. Donato, di Evoli
Celentano, D. Ignazio, di Foggia
Condari, Dottor D. Domenico, di Corigliano
Carusi, Dottor D. Domenico, Poeta Arcade, di Corigliano.
Catalano, Antonio

D

Desiderio, Sig. Canonico D. Giuseppe, di Santagata de' Goti

G

Giaquinto, Sig. Ab. D. Giambattista
Guariglia, Sig. Maggiore D. Antonio
Genuino, D. Gennaro
de Gaudeo, Dott. D. Carlo Maria, di Corigliano

L

Limoncello, D. Raffaele, di Atripalda
Lombardi, D. Fabio, di Airola

Man-

M

Mannelli, D. Saverio, di Montelione
Marulli, Sig. Cav. D. Vincenzo
Maresca, D. Giosuè, di Ostuni
Mastroserio, D. Vito
Morgia, D. Francesco, di Corigliano

O

Orlando, D. Giuseppe, di Siracusa

P

Prignano, D. Basilio, di Pontecorvo
Pollastrelli, D. Carlo, di Airola
Picone, D. Francesco, di Manicalciata
Palmieri, D. Benedetto, di Lecce
la Petra, Dott. D. Carlo Maria, di Corigliano
Persiano, D. Francesco, Dott. in Medicina, di Corigliano
Pepe, D. Michele, di Fasano
la Pietra, Sac. D. Vincenzo, di Corigliano

Q

Quagliarelli, D. Michele

S

Salvadori, D. Filippo, di Lupara
Solazzo-Castriota, Sig. Cav. D. Baldasarre, di Corigliano

T

Turano, P. M. Frat' Egidio, de' Minori Conventuali

Z

Zucchini, Sig. Can. Ab., di Cortona
Zezza Sig. Barone di Foggia
—— D. Luigi